12 2000
DICEMBRE

Vita in CAMPAGNA

Supplemento
Guida illustrata
COLTIVAZIONE BONSAI

La copertina del 2000
è dedicata agli agricoltori
che difendono l'Ambiente operando
nelle zone collinari e montane

Sped. in A.P. - 45% - Art. 2 Comma 20/B legge 662/96 - Filiale di Verona - Contiene I.P.

DICEMBRE 2000 - N. 12 - ANNO XVIII - ISSN 1120-3005 - MENSILE - VITA IN CAMPAGNA - CASELLA POSTALE 467 - 37100 VERONA - UNA COPIA LIRE 7.500

Il fascino discreto dei garofani

I garofani, già presenti in passato in tutte le corti contadine, stanno meritatamente ricomparendo, dopo un lungo periodo di oblio, nei giardini grandi e piccoli in aiole e nei vasi. Alle tradizioni e alla bellezza discreta dei fiori aggiungono la facilità della coltivazione perché sono rustici ed hanno poche pretese. La messa a dimora e le principali cure colturali

I garofani ed i garofanini (appartenenti al genere *Dianthus*) sono stati in passato particolarmente prediletti nell'ambiente campagnolo in quanto consentivano, meglio di altre specie, alle donne di casa di dilettarsi coltivandoli in contenitori e avere fiori di diversi colori e svariate forme con cui abbellire il davanzale delle finestre più in vista e di disporre di fiori con i quali comporre graziosi e profumati mazzetti da portare in chiesa o al camposanto.

Da un po' di anni a questa parte anche nel giardinaggio vero e proprio è ripreso l'interessamento per i garofani che vengono sempre più utilizzati in quanto, oltre alla bellezza dei fiori che producono (gran parte dei quali profumati), sono facili da coltivare, sono rustici e con poche pretese.

Queste piante erbacee appartengono alla famiglia delle Cariofillacee e di esse esistono oltre 300 specie (quasi tutte spontanee). Numerosissimi sono però gli ibridi ottenuti dai florovivaisti, come altrettanto numerosi sono i prodotti degli incroci naturali.

LE SPECIE E LE VARIETÀ

Circa la classificazione delle varie specie si deve convenire che esiste molta confusione sia tra i botanici sia tra i vivaisti coltivatori. Quest'ultimi, con giusta ragione, hanno anche per comodità e praticità commerciale limitato la distinzione a pochi raggruppamenti e di ciascun gruppo propongono le varietà più richieste e con caratteristiche che producono effetti cromatici di alto gradimento.

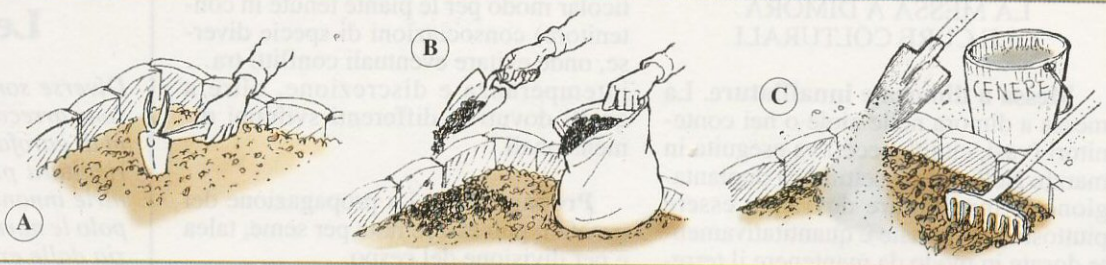
● ***Dianthus caryophyllus*** (garofano dei fioristi). È il garofano oggetto di grandi coltivazioni per fiore reciso. Sono numerosissimi gli ibridi e le varietà dallo stesso ricavate con differenti sviluppi, differenti forme del fiore, svariate colorazioni. Presenta fusti quasi legnosi che raggiungono diversa altezza (anche 70 cm) a seconda della varietà. Quelle alte necessitano di sostegno, soprattutto se coltivate in piana terra, mentre se tenute in vaso, senza tutore, assumono portamento strisciante e/o ricadente. È una specie che si può propagare per seme, talea e propaggine. Richiede terreno e terricci ricchi di sostanza organica in quanto è particolarmente avida di nutrimento. I fiori emanano un profumo di differenti intensità.

● ***Dianthus barbatus*** (garofano dei poeti). È una delle specie più rustiche e si adatta anche a terreni non del tutto favorevoli. Può raggiungere 50 cm di altezza. Pur essendo perenne, viene considerata specie biennale. I fiori sono tondeggianti, con corolle semplici o doppie, riuniti in infiorescenze a corimbo o mazzetto. Vanta un diffuso utilizzo nel giardinaggio rurale, ma è pure specie apprezzata per formare macchie e piccole aiole nei giardini moderni delle case di fine settimana.

● ***Dianthus sinensis*** o ***chinensis*** (garofano cinese). È considerato annuale, ma può resistere alcuni anni se si usa l'avvertenza di proteggerlo durante l'inverno con una pacciamatura di foglie secche formanti uno strato di vari centimetri, sul quale va sparso un poco di terriccio maturo per tenerle assestate. I fiori emanano un delizioso profumo che si avverte maggiormente al calar del sole. Numerose sono le colorazioni delle corolle, semplici o doppie. I fiori sono portati da steli di 25-30 cm di altezza, che fuoriescono tra le foglie che formano una specie di cuscino. I garofanini di questo gruppo sono molto adatti per bordurine, per roccaglia e per fioriere e vasi. Per prolungare la fioritura e mantenere la pianta in bello stato si deve avere l'avvertenza di estirpare le erbe spontanee che le crescono attorno e di asportare con forbici a lama lunga e stretta le parti secche o malandate ed i fiori esauriti.

● ***Dianthus plumarius*** (garofano mi-

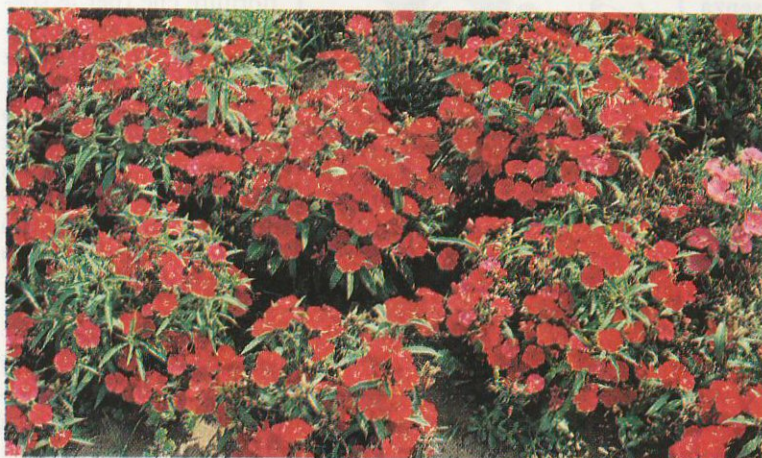
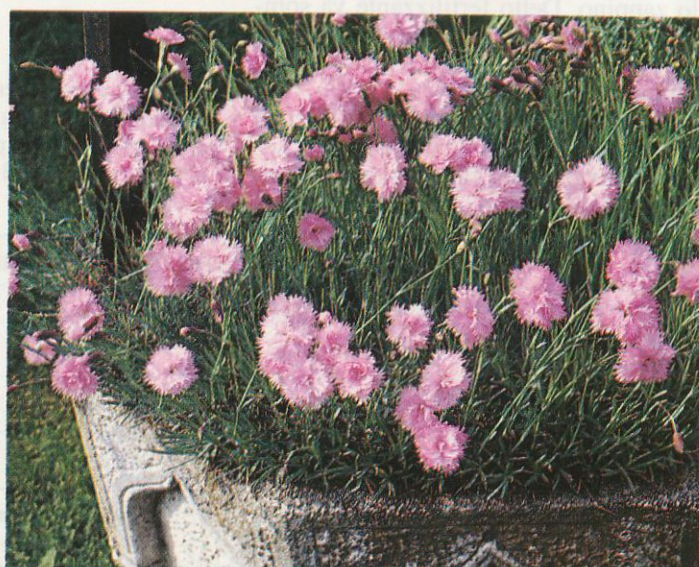
Dianthus caryophyllus *(garofano dei fioristi): è oggetto di grandi coltivazioni per fiore reciso* (a sinistra), *ma è adatto anche a creare suggestive composizioni se utilizzato come ricadente* (a destra)

Il terreno che ospiterà i garofani va preparato almeno una ventina di giorni prima della messa a dimora (i dettagli li trovate nel testo qui sotto)

gnardise). È perenne e può raggiungere i 50 cm di altezza. Si presta per abbellire bordure e roccaglie e per allestire fioriere e ciotole. I fiori bianchi, rosa, fucsia, con corolla semplice o doppia, sono intensamente profumati. È poco resistente al freddo.

PREPARATE IL TERRENO (O IL TERRICCIO) IN ANTICIPO

Per quanto riguarda la coltivazione va detto che quasi tutte le specie di garofani richiedono un terreno calcareo e permeabile. Gli eccessi di umidità del terreno e/o del terriccio in cui sono a dimora, così come una persistente umidità dell'atmosfera del luogo in cui sono coltivate, procurano alle stesse notevoli disagi ed inconvenienti che possono compromettere non solo le fioriture ma anche la sopravvivenza della pianta.

Il terreno (ed anche il terriccio per le piante che si coltivano in contenitore) va preparato almento una ventina di giorni prima della messa a dimora (vedi disegni qui sopra), preparazione che consiste in una buona lavorazione per arieggiarlo e renderlo omogeneo (**A**) e nell'arricchirlo con l'apporto di un poco di terriccio (che va incorporato durante la lavorazione) ben stagionato e letamato (**B**). Lo spargimento, nel contempo, di un po' di cenere di legna (**C**) renderà ottimale la fertilizzazione d'impianto.

Dianthus barbatus *(garofano dei poeti): è una delle specie più rustiche e si adatta anche a terreni non proprio favorevoli. Vanta, tra l'altro, un diffuso utilizzo nel giardinaggio rurale*

Dianthus sinensis o ***chinensis*** *(garofano cinese): le foglie di questa specie formano una sorta di cuscino dal quale fuoriescono i bellissimi fiori*

Dianthus plumarius *(garofano mignardise): è perenne e si presta anche per abbellire roccaglie* (a sinistra), *e per allestire fioriere particolari* (a destra)

LA MESSA A DIMORA
E LE CURE COLTURALI

Messa a dimora e innaffiature. La messa a dimora nelle aiole o nei contenitori (vasi, ciotole, ecc.) va eseguita in marzo. Nella prima settimana di piantagione le innaffiature dovranno essere piuttosto ravvicinate e quantitativamente dosate in modo da mantenere il terreno umido ma non inzuppato. In seguito le stesse andranno ridotte e limitate allo stretto necessario.

A proposito di messa a dimora si deve tener presente che le piantine dei vari tipi di garofano necessitano del sufficiente spazio per un tranquillo posizionarsi del loro apparato radicale e un comodo svilupparsi della parte aerea, quindi si devono mettere le piantine ad una distanza adeguata a ciascuna specie per evitare il generarsi di infittimenti sempre tanto deleteri.

Concimazione. I garofani assorbono e consumano, senza essere avidi, per il loro nutrimento alquanto celermente le sostanze presenti nel terreno e nel terriccio. Pertanto, in particolare nella floricoltura professionale, è da ritenere opportuno nei mesi di febbraio e di luglio provvedere a rifornire il suolo ed il terriccio con un concime complesso (titolo 20-10-10) da spargere ed incorporare nel terreno con lo zappino. Detto fertilizzante va somministrato preferibilmente verso il tramonto con dosaggi di circa 20 grammi/metro quadrato.

È altresì da rammentare che alcune specie di garofani nutrizionalmente sono alquanto avide, altre piuttosto modiche, per cui sono sconsigliabili (in particolar modo per le piante tenute in contenitore) consociazioni di specie diverse, onde evitare eventuali conflitti tra... intemperanza e discrezione, oltre a quelli dovuti ai differenti sviluppi dimensionali.

Propagazione. La propagazione dei garofani può essere fatta per seme, talea e per divisione del cespo.

La *semina*, a livello di giardinaggio amatoriale e dilettantistico, va eseguita in marzo, utilizzando seminiere con bordo alto 6-8 cm ed un substrato piuttosto sciolto (terra 1 volume e sabbia 2 volumi), mantenuto umido con leggere spruzzature. Le plantule si trapiantano, non appena raggiunte le adatte dimensioni, in vasetti del diametro di 6-8 cm usando un terriccio meno sciolto, e nella prima metà di maggio (in genere) le piantine arrivano ad essere pronte per essere messe a dimora in piena terra e/o nel contenitore. Quasi tutte le specie riescono ad emettere i primi fiori verso la fine di giugno, fioriture che (per le specie rifiorenti) si protraggono fino a settembre avanzato.

La *talea* è un metodo di propagazione che si usa solo per le specie aventi il fusto suffrutiscente (quasi legnoso) ed è praticato soprattutto dai floricoltori di professione.

La propagazione per *divisione dei cespi* si esegue ad inizio primavera. La porzione di cespo asportata va subito collocata a dimora.

La propagazione per divisione dei cespi si esegue sd inizio primavera e la porzione di cespo asportata va immediatamente posta nel terreno

Bruno Caraffini

I garofani delle diverse specie e varietà si trovano presso i migliori vivaisti e garden center. Si consulti in proposito anche l'elenco dei vivai consigliati pubblicato sul n. 9/2000 a pag. 45.

Ciclo di coltivazione dei garofani

Operazione	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Semina e messa a dimora			■									
Concimazione		■					■					
Propagazione (vedi testo)			■									
Fioritura						■	■	■	■			

Le epoche indicate hanno validità generale per il nord, il centro e il sud d'Italia con tendenza all'anticipo man mano che dal nord si scende al sud del Paese

Le avversità

Diverse sono le avversità che possono arrecare danni alle coltivazioni di garofano soprattutto nella floricoltura professionale. Per prevenirle innanzitutto seguite con scrupolo le normali cure colturali (pulizia dalle erbe, innaffiature, fertilizzazioni, pulizia della parte aerea) e soprattutto tenete le piantine giustamente distanziate tra loro in modo che non si creino situazioni di umidità in terreni poco permeabili che facilitano la diffusione di infezioni fungine. Di seguito vi illustriamo le modalità di difesa da quattro comuni avversità.

1-Ragnetto rosso (mm 0,6 di lunghezza). Prodotto consigliato: *exitiazox-10* (*non classificato*). Dose: *grammi 5 per 10 litri d'acqua*. Tempi: *alla comparsa degli acari*.

2-Tortrice mediterranea (mm 20 di apertura alare). Prodotto consigliato: *deltametrina-1,63 (Decis Jet-Aventis, non classificato)*. Dose: *millilitri 10 per 10 litri d'acqua*. Tempi: *alla comparsa delle giovani larve, ripetendo l'intervento dopo 7-8 giorni se viene rilevata la presenza di nuove larve*.

3-*Ruggine*. Prodotto consigliato: *mancozeb-75 (irritante)*. Dose: *grammi 20 per 10 litri d'acqua*. Tempi: *a partire dalla comparsa delle prime pustole effettuare 2-3 applicazioni a distanza di 7 giorni*.

4-*Fusariosi*. Prodotto consigliato: *tiofanato-metile-38,3 (Enovit metile-Sipcam, non classificato)*. Dose: *millilitri 3 per 5 litri d'acqua*. Tempi: *prima del trapianto, poi altri interventi ogni 15 giorni*. (Aldo Pollini)

La kalanchoe, piccola pianta succulenta dai fiori colorati

Tra le piante da fiore che si sono affermate negli ultimi decenni c'è senza dubbio la kalanchoe perché, oltre ad essere attraente per l'aspetto, la lucentezza delle foglie e la vivacità dei fiori, è abbastanza facile da mantenere anche nel tempo

La coltivazione della kalanchoe *(Kalanchoe blossfeldiana)* in Europa inizia nel 1932, anno della sua introduzione dal Madagascar (isola africana dell'Oceano Indiano).

Da quegli anni di strada ne è stata percorsa molta e i tipi di kalankoe oggi diffusi derivano dal notevole lavoro di miglioramento compiuto in Svizzera, Germania, Olanda e Stati Uniti, lavoro che ha reso questa piccola specie ornamentale una delle piante fiorite da vaso più conosciute e apprezzate.

Le kalanchoe si presentano in un'ampia gamma di colori

LE CARATTERISTICHE BOTANICHE

La kalanchoe è una pianta che vive molti anni (vivace) e appartiene alla famiglia delle Crassulacee che comprende altre piante ornamentali abbastanza conosciute come il *Sempervivum*, il *Sedum*, l'*Echeveria*.

La caratteristica che subito si nota è la consistenza particolarmente «carnosa» delle foglie e dei fusti. Infatti la kalanchoe è una pianta succulenta (il termine comunemente usato, ma non corretto, è «grassa») che contiene nei suoi tessuti come riserva parecchia acqua (se si taglia una foglia di una pianta in piena vegetazione è facile che goccioli acqua spontaneamente o sotto una leggera pressione delle dita).

Le ***foglie*** sono semplici, lisce, con margine sovente un po' frastagliato (crenato), di colore verde in genere intenso e lucente.

I ***fiori*** hanno forma di tubo (tubolare) e si aprono in una corolla che si divide in quattro parti; sono riuniti in gruppi (infiorescenze a cima) molto attraenti e vistosi.

La kalanchoe è una pianta che fiorisce quando le giornate si accorciano (a giorno corto, con 14-15 ore di buio) e quindi i coltivatori programmano la sua fioritura per molti mesi all'anno oscurando o illuminando le colture a seconda di quando vogliono collocare il prodotto sul mercato.

Infatti, al contrario della Stella di Natale, che è richiesta solo in coincidenza con le festività natalizie, la kalanchoe è presente sul mercato per diversi mesi all'anno.

In genere è meno presente nel periodo estivo sia per la minor domanda da

Come si presenta la pianta di kalanchoe

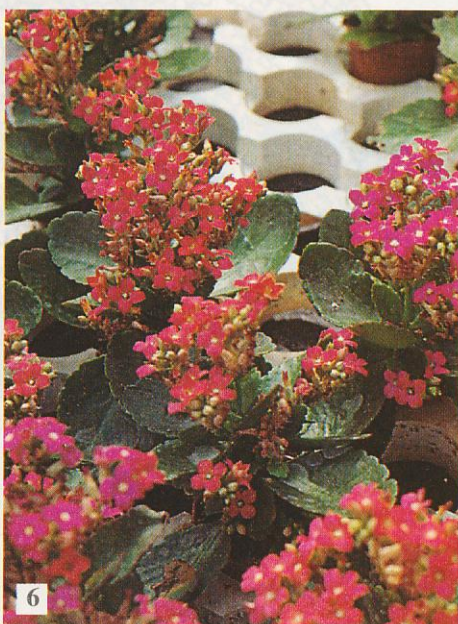
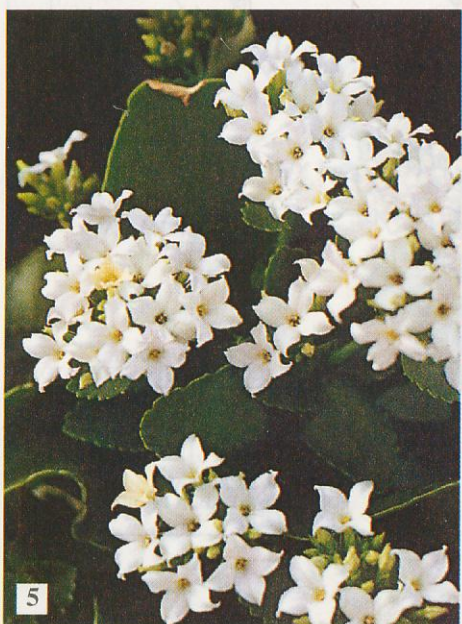
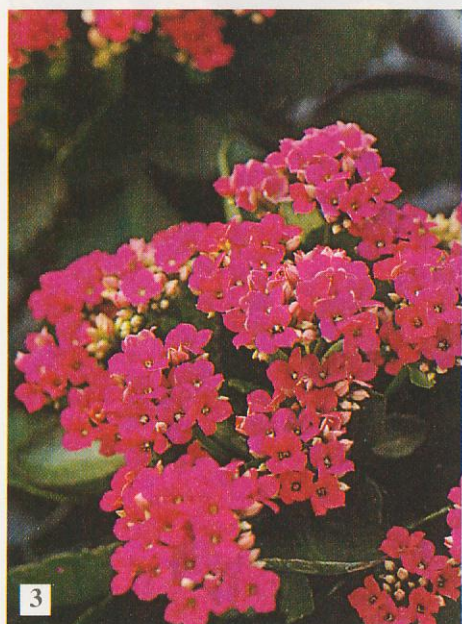
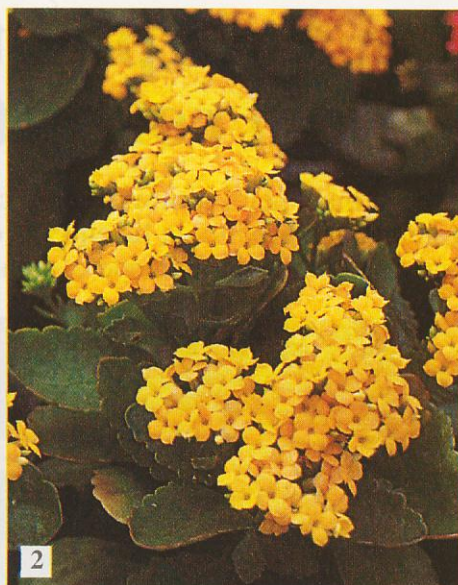
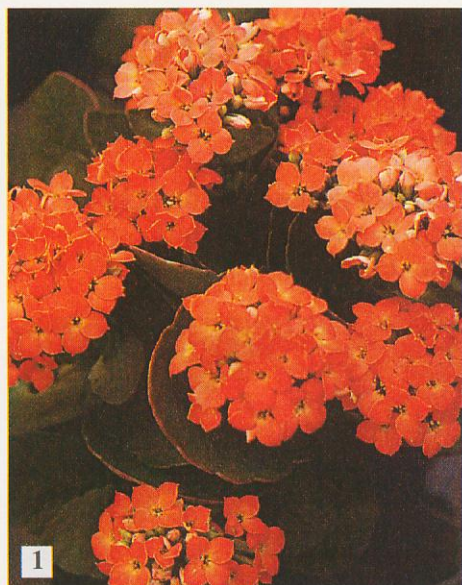
1

2

3

4

5

6

Particolari delle fioriture di diversi colori: **1**-*Arancio,* **2**-*Giallo,* **3**-*Rosa-violetto,* **4**-*Rosso,* **5**-*Bianco,* **6**-*Ciclamino*

parte degli acquirenti che per la concomitante disponibilità di altre piante fiorite e di fiori recisi.

LE VARIETÀ

Pur essendo possibile moltiplicare la kalanchoe per seme, la maggior parte delle piante viene ottenuta per talea presso ditte specializzate che poi le forniscono a diverse aziende floricole che le coltivano fino alla fioritura e alla vendita.

Le aziende che producono talee dispongono di varietà selezionate (per esempio, gruppo Wyss, gruppo Bull's, gruppo Atzec) che comprendono una gamma di colori piuttosto vasta (bianco puro, rosso in diverse tonalità, arancione, rosa in diverse tonalità, giallo in diverse tonalità). Molti acquirenti preferiscono le tonalità rosse, ma chi apprezza questa pianta spesso si indirizza anche verso altri colori, tutti assai attraenti, specialmente per il contrasto tra le tinte dei fiori ed il verde lucente delle foglie.

CONSIGLI PER L'ACQUISTO

Di solito le kalanchoe vengono vendute fiorite, quando i fiori dell'infiorescenza sono quasi tutti aperti. La fioritura è piuttosto lunga dato che può durare un mese e mezzo e talora di più (fino ad oltre tre mesi).
In ogni caso è opportuno acquistare le piante con i fiori meno aperti perché garantiscono una maggiore durata ornamentale.

Di regola le kalanchoe più fiorite – ma questo aspetto riguarda diverse altre piante da fiore – si acquistano quando si devono regalare e non si conosce l'abilità nella cura delle piante stesse della persona a cui sono destinate. Il periodo dell'anno migliore per acquistare queste piante è la fine dell'inverno-inizio della primavera.

LE PRINCIPALI
CURE COLTURALI

Queste piante preferiscono un ambiente molto luminoso e ben arieggiato con temperatura che non scenda sotto i 10° centigradi anche se sopportano temperature inferiori.

Adatta si rivela quindi, in inverno, una doppia finestra che abbia sotto un calorifero, ma bisogna comunque avere l'accortezza di ritirare le piante in casa se le temperature, specialmente di notte, fossero troppo basse.

Già da marzo-aprile – soprattutto nelle zone più riparate – le kalanchoe si possono tenere sul balcone o sul terrazzo, sotto una tettoia.

Sono piante che in genere non amano il sole diretto, anche se nelle regioni

del nord lo possono tollerare durante i mesi invernali.

È utile ricordare che nelle grandi coltivazioni, di solito, le kalanchoe non vengono ombreggiate da novembre a febbraio, mentre negli altri mesi viene applicato l'ombreggiamento, ma non troppo intenso.

Le irrigazioni. Vista la struttura della pianta capace di trattenere acqua all'interno dei propri tessuti, le irrigazioni devono essere limitate, specialmente nei periodi freddi.

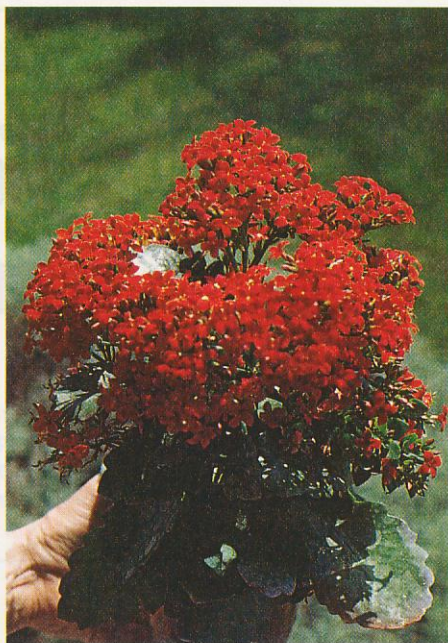
Eccessivi apporti d'acqua possono infatti causare marciumi alle radici che si rivelano di difficile risoluzione. Soprattutto durante l'inverno le irrigazioni devono essere molto ridotte ed adeguate all'umidità dell'ambiente in cui si trovano le piante. Se non sono in fioritura e la temperatura dell'ambiente è attorno ai 10° C, si può intervenire con poca acqua ogni 4-6 settimane (il terriccio deve rimanere appena umido).

D'estate invece bisogna intervenire più di frequente (anche due volte e più alla settimana), specialmente se l'ambiente di coltivazione è asciutto (terrazzi) e il terriccio lascia sgrondare molto l'acqua.

Le concimazioni. Prudenza bisognerà avere con le concimazioni perché la kalanchoe è una pianta piuttosto sensibile alla salinità del suolo. È preferibile ripetere concimazioni (a mezzo di irrigazioni fertilizzanti, cioè fertirrigazioni) con ridotte quantità di concime piuttosto che apportare dosi elevate e distanziate.

Si può impiegare, per esempio, un concime complesso tipo il 15-5-25, contenente cioè il 15% di azoto, il 5% di anidride fosforica, il 25% di ossido di potassio (2,5-5 grammi in 10 litri d'acqua). Poiché si tratta di una specie a cui giova il calcio, avendo a disposizione nitrato di calcio (15,5% di azoto e 26% di ossido di calcio), si possono alternare apporti di questo concime (ugualmente 2,5-5 grammi in 10 litri d'acqua) con il 15-5-25: per esempio 2-3 fertirrigazioni con il 15-5-25 ed una con il nitrato di calcio (tra una fertirrigazione e l'altra si lasciano passare 15-20 giorni).

La prevenzione delle avversità. Visto che la kalanchoe può essere facilmente colpita da marciumi è importante tenerla in un ambiente che si possa facilmente ed a lungo arieggiare, soprattutto durante la stagione fredda, dato che in seguito si può tenere, riparata dal sole diretto, su un balcone o un terrazzo.

Contenendo poi le concimazioni e le irrigazioni non vi dovrebbero essere problemi di malattie, specialmente se si cura lo sgrondo dell'acqua dai vasi. A questo scopo, dopo aver irrigato le piante, si lascia defluire l'acqua in eventuale eccesso impedendo al terriccio di rimanere troppo umido. Si può ugualmente collocare nel sottovaso un pezzo di mattone in modo che il vaso rimanga sollevato ed il suo fondo non sia a diretto contatto con l'acqua.

Pianta in piena fioritura dopo oltre un mese dall'apertura dei primi fiori

SI POSSONO CONSERVARE A LUNGO

Al contrario di altre comuni piante da fiore (stelle di Natale, ciclamini, primule) che solo pochi riescono o vogliono conservare, le kalanchoe possono durare a lungo ed è anche possibile ottenere con relativa facilità nuove piante.

Per conservare le piante da una stagione all'altra è necessario tenerle in estate in un ambiente assai luminoso, ma senza che vengano colpite direttamente dalla luce del sole. In questo periodo devono essere seguite con irrigazioni (fertirrigazioni) più frequenti rispetto al periodo invernale, ma sempre prudenti, evitando comunque di bagnare le foglie.

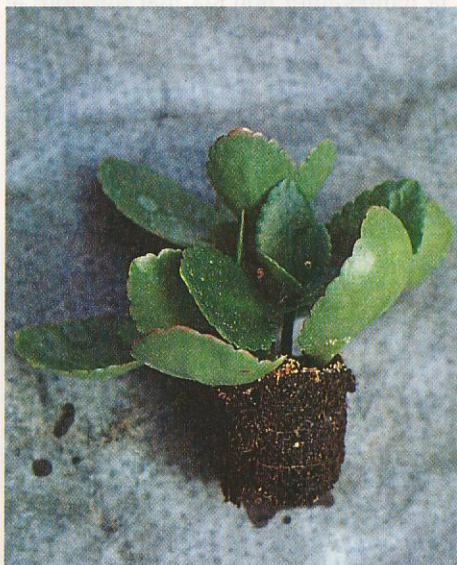
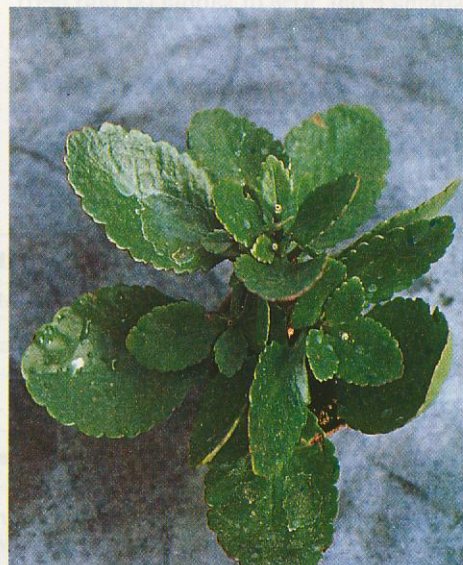
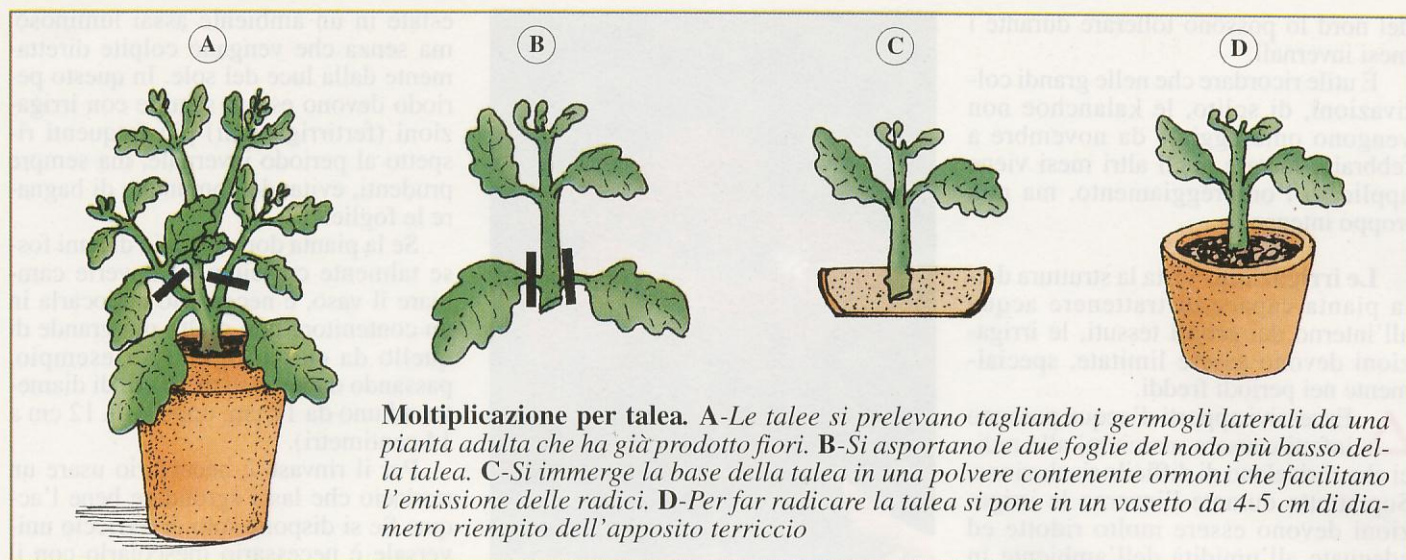
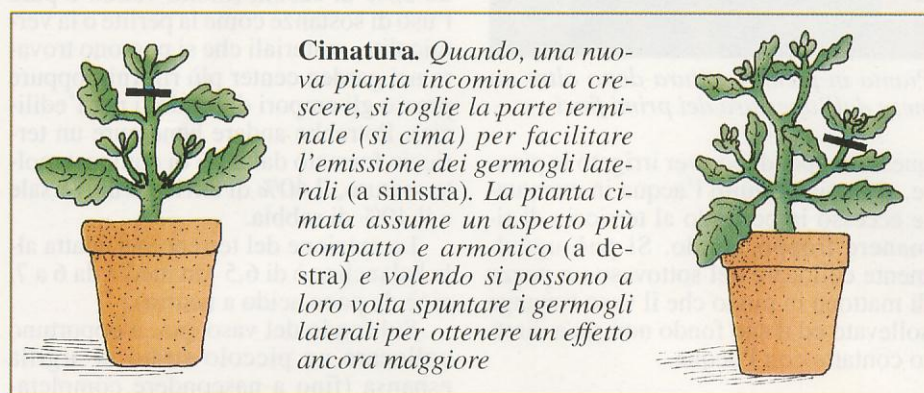
Se la pianta dopo un paio di anni fosse talmente cresciuta da doverle cambiare il vaso, è necessario collocarla in un contenitore non molto più grande di quello da cui si toglie (per esempio, passando da un vaso di 10 cm di diametro ad uno da 12 cm, oppure da 12 cm a 14 centimetri).

Per il rinvaso è necessario usare un terriccio che lasci sgrondare bene l'acqua. Se si dispone solo di terriccio universale è necessario mescolarlo con il 20-30% di sabbia (molto valido è pure l'uso di sostanze come la perlite o la vermiculite, materiali che si possono trovare nei garden center più riforniti oppure presso gli empori di prodotti per l'edilizia). Potrebbe andare bene pure un terriccio formato dal 20% di compost molto maturo, il 40% di terriccio universale e il 40% di sabbia.

La reazione del terreno più adatta alla kalanchoe è di 6,5 (in media da 6 a 7, cioè da poco acido a neutro).

Sul fondo del vaso, poi, è opportuno collocare un piccolo strato di argilla espansa (fino a nascondere completamente i fori dei vasi) per migliorare ancora di più il drenaggio.

È POSSIBILE MOLTIPLICARLE IN CASA

Per ottenere nuove piante di kalanchoe si possono tagliare, in piante adulte e già fiorite, a livello di un nodo (punto di inserzione delle foglie nel fusto), le diramazioni del fusto tenendo 4-5 fo-

A sinistra: *talea radicata pronta per essere invasata.* A destra: *talea in cui è già stata eseguita la cimatura (si stanno già sviluppando i germogli laterali)*

Moltiplicazione per talea. **A**-*Le talee si prelevano tagliando i germogli laterali da una pianta adulta che ha già prodotto fiori.* **B**-*Si asportano le due foglie del nodo più basso della talea.* **C**-*Si immerge la base della talea in una polvere contenente ormoni che facilitano l'emissione delle radici.* **D**-*Per far radicare la talea si pone in un vasetto da 4-5 cm di diametro riempito dell'apposito terriccio*

Cimatura. *Quando, una nuova pianta incomincia a crescere, si toglie la parte terminale (si cima) per facilitare l'emissione dei germogli laterali* (a sinistra). *La pianta cimata assume un aspetto più compatto e armonico* (a destra) *e volendo si possono a loro volta spuntare i germogli laterali per ottenere un effetto ancora maggiore*

glie (di regola si eliminano quelle poste a livello del nodo dove si effettua il taglio). Si esegue cioè la moltiplicazione per talea.

Queste talee possono essere poste direttamente in un vasetto da 4-5 centimetri di diametro con l'apposito terriccio per la produzione di talee. In mancanza di questo è possibile usare un terriccio composto dal 50% di torba grossolana e dal 50% di sabbia (si può però tentare di fare emettere le radici anche in sabbia pura). Per facilitare la radicazione esistono apposite sostanze ormoniche in polvere (per esempio Germon B.K. Talee erbacee, **non classificato**) che si trovano facilmente presso i negozi di articoli per il giardinaggio ed i garden center. Nell'uso bisogna seguire le istruzioni allegate al prodotto ed in ogni caso dopo aver immerso la base delle talee nella polvere bisogna scuotere con cura il prodotto in eccesso altrimenti si potrebbe avere un effetto contrario alla stimolazione dell'emissione di nuove radici.
Le talee si devono tenere in un ambiente non eccessivamente luminoso ed in cui la temperatura non sia mai inferiore ai 18° C, mantenendo il terriccio mai troppo umido. Per questo è opportuno, nel nord Italia, iniziare la produzione di talee a metà-fine aprile, per poi continuare fino alla prima decade di giugno. Dopo circa 40 giorni le talee dovrebbero essere pronte per l'invaso: si usano vasi da 10-12 centimetri di diametro ed il tipo di terriccio già indicato per il rinvaso.

Quando inizia la crescita, che specialmente nelle prime fasi è abbastanza lenta, è opportuno togliere la parte terminale del germoglio (cimare) per una lunghezza di circa un centimetro. Questo serve a far produrre alla pianta nuovi germogli che le conferiscono un migliore aspetto estetico ed in seguito assicurano una fioritura più abbondante. L'operazione di cimatura si può ripetere poi sui germogli laterali per ottenere una pianta dotata di maggiore compattezza. Infatti il piccolo coltivatore non può intervenire, come nelle colture professionali, con sostanze che tengono contenuta la taglia della pianta (nanizzanti o brachizzanti) e la cimatura è l'unico sistema che può adoperare per ottenere questo risultato. La fioritura avviene l'anno dopo la moltiplicazione.

Durante la sola fase di crescita (quindi in primavera-estate) si può usare un concime contenente il 20% di azoto, il 20% di anidride fosforica ed il 20% di ossido di potassio (2,5-5 grammi in 10 litri d'acqua, preferendo le dosi minori e ripetendo di frequente le fertirrigazioni).

La pianta anche senza i fiori ha un aspetto molto gradevole, ma la fioritura può avvenire facilmente – e per molti anni – anche in casa se si seguono le indicazioni esposte in precedenza. Vi è però da rilevare che naturalmente le kalanchoe fioriscono, in rapporto all'ambiente ed alle varietà coltivate, ad iniziare dalla fine di marzo, mentre, come detto, le colture programmate sono disponibili in fiore per buona parte dell'anno.

Annalisa Vian

Ciclo di coltivazione «in casa» della kalanchoe

Operazione	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Propagazione				▬	▬							
Invasatura					▬	▬	▬					
Fioritura				▬	▬	▬	- -	- -				

Le epoche indicate hanno validità generale per il nord, il centro e il sud d'Italia con tendenza all'anticipo man mano che dal nord si scende al sud del Paese. La linea tratteggiata indica il periodo durante il quale alcune varietà continuano a fiorire

Piantine di kalanchoe di diversa grandezza sono reperibili presso i negozi di fioristi, i vivai e i garden center.

Consigli per iniziare col piede giusto la coltivazione dell'orto

Iniziare a coltivare un piccolo orto non è difficile a patto di partire col piede giusto, nel senso di effettuare fin da subito le scelte più oculate e le valutazioni rispondenti al caso specifico. Per esempio, il clima e la possibilità o meno di irrigare condizionano tante scelte, così come la disponibilità di attrezzature e materiali di base idonei permette senz'altro di semplificare molti dei problemi che man mano si presentano

Molti lettori dispongono di un pezzetto di terra che vorrebbero coltivare ad orto, ma non sanno come iniziare questa attività. Talora ricorrono all'esperienza di qualche vicino o di amici e più spesso si avvalgono delle spiegazioni che danno i conduttori di negozi di articoli per il giardinaggio. Ad alcuni le nozioni apprese in questo modo non sono sufficienti ed allora ricorrono ad uno dei numerosi manuali che si possono trovare nelle librerie o presso qualche garden center. Non di rado questa mescolanza di pareri e conoscenze crea un po' di confusione, ma non bisogna avere timori perché iniziare col piede giusto una piccola attività orticola è più semplice di quanto possa sembrare.

INDIVIDUATE LA SUPERFICIE: LUOGO, AMPIEZZA, ORIENTAMENTO

Per prima cosa è necessario calcolare la superficie che si vuole mettere a coltura in rapporto all'area di terreno utilizzabile, alle forze lavorative disponibili (quante persone si dedicano a questa attività, tempo necessario) ed alle esigenze di consumo della famiglia.

L'orto è quasi sempre situato vicino all'abitazione per comodità di eseguire le lavorazioni e per poter usufruire altrettanto comodamente in ogni momento dei suoi prodotti.

Quando non è possibile collocare l'orto vicino a casa, spesso si rende necessario recintarlo, non tanto per evitare possibili furti quanto per impedire agli animali domestici e non di arrecare danni alle piante coltivate. Per lo stesso motivo, di frequente, l'orto viene recintato anche se è collocato vicino all'abitazione.

La superficie può essere protetta anche da una siepe, ma questa non deve essere molto alta (metri 1-1,2) per non ombreggiare le colture e deve risultare distante dalle aiole almeno un metro (cinque metri nel caso di siepi di maggiore altezza che possono servire come frangivento). Piante adatte alla recinzione dell'orto sono quelle da frutto di limitato sviluppo come ribes, uva spina, lamponi, more.

All'interno della superficie dell'orto le aiole vengono di solito disposte in direzione nord-sud perché in questo modo le piante usufruiscono nel modo migliore della luce.

La larghezza delle aiole è, in media, di metri 1-1,2, raramente superiore, perché una persona di statura media possa eseguire i vari lavori rimanendo ai bordi dell'aiola stessa.

⚠ La superficie dell'orto deve essere inoltre dislocata lontana da muri, alberi, costruzioni che possano in qualche modo ombreggiare lo spazio coltivato. È sconsigliabile inoltre coltivare ortaggi in mezzo a filari di viti o a piante da frutto come meli, peri, peschi ed altre sia per l'ombreggiamento che provocano sia perché i numerosi interventi antiparassitari necessari per produrre la frutta, anche se si impiegano prodotti ammessi nelle colture biologiche, non ricadano sulle piante da orto.

In questa e nella prossima puntata i consigli per iniziare a coltivare con la certezza di buoni risultati un piccolo orto che dia soddisfazioni. A destra: *utile promemoria per chi è ai primi tentativi di coltivazione di un orto (in verde gli argomenti di questo articolo; gli altri argomenti saranno trattati nel prossimo numero)*

- ✓ **INDIVIDUATE LA SUPERFICIE: LUOGO, AMPIEZZA, ORIENTAMENTO**
- ✓ **VALUTATE IL CLIMA E LA POSSIBILITÀ DI IRRIGARE**
- ✓ **DOTATEVI DELL'ATTREZZATURA E DEI MATERIALI DI BASE**
- *RICONOSCETE IL TIPO DI TERRENO*
- *SPIANATE LA SUPERFICIE*
- *DISTRIBUITE LETAME O COMPOST*
- *VANGATE*
- *PREDISPONETE LE AIOLE O LE PORCHE*
- *RIFINITE IL SUOLO PRIMA DI SEMINE E TRAPIANTI*
- *SCEGLIETE LE COLTURE DA ATTUARE IN RAPPORTO A CLIMA E TERRENO*
- *SEMINATE A RIGHE (IMPIEGATE TESSUTO NON TESSUTO)*
- *TRAPIANTATE LE PIANTINE CON IL PANE DI TERRA*

L'attrezzatura minima necessaria per iniziare a coltivare un orto

1-*vanga,* 2-*forcone,* 3-*zappa,* 4-*estirpatore (erpicatore),* 5-*rastrello,* 6-*forbici da potatura,* 7-*coltellino,* 8-*coltello,* 9-*trapiantatoio,* 10-*palettina,* 11-*frattazzo,* 12-*piantabulbi,* 13-*innaffiatoio,* 14-*attrezzatura generica (scure, martello, tenaglie, ecc.). Poi, in genere, risultano indispensabili un metro in legno* **(A)** *o in metallo, un tubo per l'irrigazione* **(B)**, *sostegni di vario tipo* **(C)**, *legacci* **(D)** *(si leggano anche i dettagli nel testo)*

VALUTATE IL CLIMA E LE POSSIBILITÀ DI IRRIGARE

Le situazioni climatiche della penisola italiana sono quanto mai varie e per questo ognuno deve valutare quali possibilità vi sono perché la coltivazione del suo orto abbia successo.

È senz'altro utile, ad esempio, individuare e verificare le attività (colture, tempi di attuazione) già da tempo realizzate nella zona in cui si opera.

Piogge (in millimetri) totali in un anno in Italia (medie trentennali) (fonte Sian-Ucea Roma)

Molto importante è poi valutare le possibilità che vi sono di irrigare perché se queste sono molto limitate è necessario contenere la superficie, specialmente se si vogliono attuare colture durante la stagione calda. Altrettanto utile in questo senso sarebbe conoscere le piogge medie che cadono nell'arco di un anno e come sono distribuite nel corso dei mesi. Questo nei casi di diverse zone delle regioni del sud dovrebbe indurre a concentrare le coltivazioni nei periodi più piovosi (compreso l'inverno nelle zone più miti).

È da ricordare poi che numerose amministrazioni comunali, per usufruire al meglio delle risorse idriche disponibili – talvolta veramente scarse – limitano o proibiscono l'uso di acqua per irrigare orti e giardini. In questi casi l'unica acqua disponibile è quella che rimane dal lavaggio di ortaggi e frutta. Le quantità sono limitate, ma qualche coltura si può attuare. L'irrigazione è in ogni caso una pratica essenziale per la coltivazione delle piante da orto.

Esempio di orientamento di un orto con le aiole disposte in direzione nord-sud. Una parte della superficie è circondata da piante di ribes e lamponi. A cinque metri di distanza dal lato nord è stata piantata una siepe (piante adatte sono per esempio acero campestre e carpino bianco) per proteggere l'orto dai venti (si presume, nell'esempio, che il vento spiri da nord)

DOTATEVI DELL'ATTREZZATURA E DEI MATERIALI DI BASE

L'**attrezzatura minima** necessaria per iniziare la coltivazione dell'orto può essere la seguente: **1**-una vanga del tipo più adatto al proprio tipo di terreno (se leggero a lama quadrata, se pesante a lama appuntita); **2**-un forcone per smuovere a fondo il terreno; **3**-due zappe, una abbastanza pesante per rompere le zolle più grosse e una più piccola per lavorare il terreno in superficie; **4**-due estirpatori (erpicatori), uno adatto per rifinire il terreno in superficie prima di semine e trapianti (quello più robusto) e uno per smuovere il suolo tra le file delle colture in atto (quello più leggero); **5**-due rastrelli di differenti dimensioni per rifinire in superficie il suolo e interrare le sementi; **6**-forbici da potatura; **7**-un coltellino a lama corta; **8**-un coltello a lama lunga (per le raccolte); **9**-un trapiantatoio; **10**-una palettina; **11**-un frattazzo; **12**-un piantabulbi; **13**-un innaffiatoio dotato di doccia a piccoli fori; **14**-altra attrezzatura generica (martello, tenaglie, pinze, scure, sega, ecc.).

Come **materiali di base** ci si può orientare sui seguenti:
– letame o compost; in mancanza si può utilizzare letame disidratato o prodotti equivalenti (diversi sono ammessi per l'impiego nelle colture biologiche);
– eventuali concimi organo-minerali (alcuni sono ammessi per l'impiego nelle colture biologiche);

Inoltre servono: **A**-un metro in legno od in metallo; **B**-tubo in materiale plastico per l'irrigazione; **C**-sostegni di vario tipo (pali e paletti, canne di bambù, reti in materiale plastico, ecc.); **D**-legacci (rafia naturale, rafia sintetica, cavetto in materiale plastico, un rotolo di spago grosso, ecc.). E ancora: materiale per pacciamatura (paglia, carta degradabile nel terreno, teli plastici, ecc.); tessuto non tessuto per la protezione delle colture dal freddo e dagli insetti, oltre che per facilitare la germinazione dei semi.

Solo dopo aver effettuato alcune esperienze di coltivazione si possono adottare dei piccoli tunnel che serviranno per proteggere gli ortaggi dal freddo, per anticipare o posticipare qualche coltivazione, per produrre piantine che verranno in seguito trapiantate.

* * *

Attrezzi e materiali in vasto assortimento si possono trovare presso i garden center, gli empori di prodotti per l'agricoltura, i centri per l'hobbistica, i reparti di giardinaggio di supermercati, ipermercati, grandi magazzini, negozi di ferramenta, mercati locali.

È necessario prima degli acquisti compilare una lista anche approssimativa di quello che si ritiene necessario per avere poi un'idea un po' più chiara quando si avranno di fronte attrezzi e materiali da acquistare effettivamente.

Silvio Caltran

Puntate pubblicate.
- Consigli per iniziare col piede giusto la coltivazione dell'orto (n. 12/2000).

Prossimamente.
- Valutazione e preparazione del terreno, scelta degli ortaggi.

Le varietà di peperoncino ornamentale in bordure, vasi, orto e svariati altri utilizzi

Le moltissime varietà di peperoncino ornamentale reperibili in commercio, tutte commestibili, si prestano agli scopi più svariati. Si va dall'utilizzo in bordure alla semplice coltivazione in vaso, dall'impiego tradizionale in orto alla produzione di rami per la fronda recisa, allo sfruttamento dei frutti essiccati posti in bella mostra in piatti e cestini

Numerose, anzi innumerevoli, sono le possibilità di utilizzo del peperoncino a scopi ornamentali. Si va dal vasetto segnaposto al vaso importante, alla bordura, all'aiola, alla fronda recisa, eccetera. Senza pretesa di esaurire le numerose possibilità, passiamo di seguito in rassegna alcuni dei diversi utilizzi, giusto per dare qualche spunto.

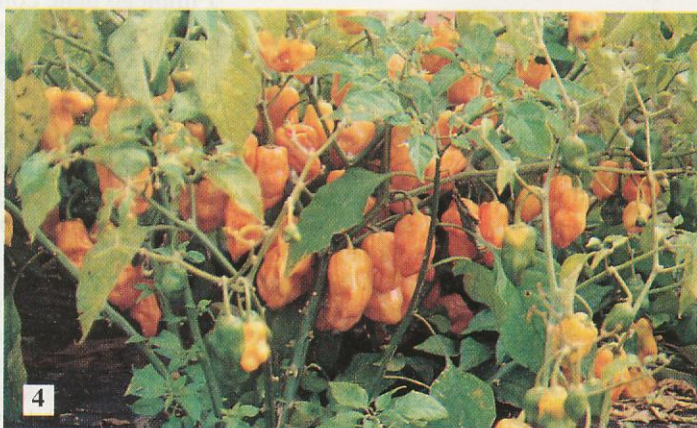
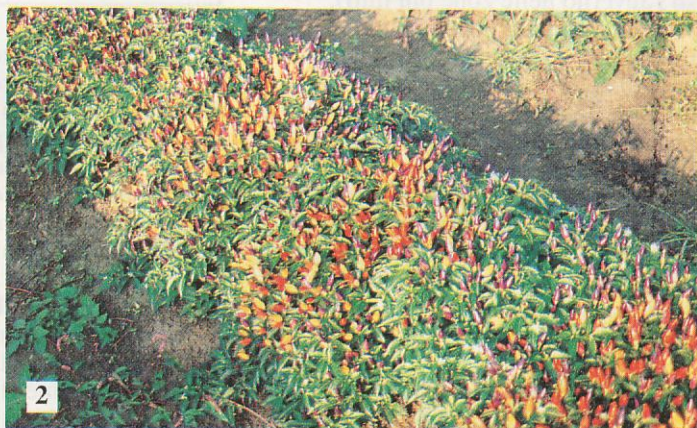
Le varietà citate sono tutte reperibili presso i vivaisti citati in calce. Le varietà contrassegnate da numero in neretto rimandano alla rispettiva fotografia.

NELLE BORDURE

Le bordure annuali, che si allestiscono normalmente con piante fiorite e/o aromatiche, possono essere vantaggiosamente sostituite od integrate con file di piante di peperoncino. Ce n'è per tutti i gusti: si possono realizzare file basse e a maturazione precoce con varietà come «Alba» (frutti gialli e poi rossi), «Daddy» (viola, poi arancio e rossi) **(1)**, «Sinfonia» (come Daddy, ma con bacche più allungate), «Mario» (come Daddy, ma con bacche tondeggianti), o file di piante a maturazione tardiva e vigorose come «Blueberry» (frutti indaco scuro, poi rossi) o basse come «Arlecchino» (viola, poi gialli, arancio e rossi) **(2)**, con numerose possibilità intermedie, da «Pisellino» a «Gioia», «Lovers», «Frutos», «Milly», «Olivina», e molte altre tutte con frutti che presentano interessanti variazioni di colore sulla stessa pianta, a seconda del grado di maturazione dei frutti. Un caso particolare è poi quello di «Violetta» **(3)**, che unisce all'aspetto ornamentale dei frutticini (quasi neri e poi rossi), quello della pianta, che presenta sfumature bluastre, e dei fiori, color viola.

Al fine di ottenere un effetto di bordura continua, occorre tenere le piante abbastanza ravvicinate, da 20 a 35-40 cm l'una dall'altra, a seconda del vigore della varietà.

Naturalmente ogni scelta presenta i suoi limiti: per esempio, la pianta del peperoncino è caratterizzata da un ciclo piuttosto lungo e perciò, prima di ottenere un effetto ottimale, occorre attendere almeno due-tre mesi dal trapianto, o molto di più per le varietà tardive, che però prolungheranno la loro bellezza fino a prima delle gelate.

Soluzioni? Sono svariate, ma tutte richiedono un po' di lavoro aggiuntivo o di sopportare maggiori costi, se non si vogliono lasciare degli spazi vuoti fra una piantina e l'altra. Una prima soluzione è quella di porre a dimora le piantine di peperoncino affiancate o intermezzate ad altre piante da bordura, fiorite o meno, avendo però l'avvertenza di lasciare progressivo spazio per la crescita del peperoncino, e rimuovendo suc-

Tra le varietà che si prestano alla realizzazione di bordure annoveriamo: 1-«Daddy», 2-«Arlecchino», 3-«Violetta», 4-«Habanero»

Tra le varietà che ben si adattano alla coltivazione in vaso ricordiamo: **5**-*«Lingua di fuoco»,* **6**-*«Campana»*

cessivamente le altre piante. Un'altra soluzione, più costosa, è di porre a dimora il peperoncino quando la pianta è già sufficientemente sviluppata: in tal caso occorre farla crescere separatamente in vaso o acquistarla già pronta dal vivaista; se si adotta quest'ultima scelta, però, oltre a sostenere un maggior costo, occorre ricordarsi di effettuare la prenotazione per tempo, in quanto per ora la produzione di piante adulte da bordura è quasi esclusivamente ancora su commissione.

Di buon effetto decorativo, infine, sono anche varietà molto famose e utilizzate anche a scopo alimentare come Habanero (il più piccante del mondo) **(4)** e Scotch Bonnet (berretto scozzese).

IN VASO

Anche per le piante da tenere in vaso la scelta è molto ampia e le possibilità sono fra le più svariate. Si possono infatti porre le piante singolarmente, o associate a quelle di altre varietà, o anche ad altre piante (fiorite o meno), a seconda delle dimensioni del vaso, dei propri gusti, ecc.

La scelta può essere orientata sulle stesse varietà già segnalate per le bordure, ma può spaziare anche ad altre tipologie che ben si presentano singolarmente, come «Cedrino» (dai frutti di color giallo luminoso), «Agrifoglio» (bacche piccole e tondeggianti), «Giovy», «Funky» e molte altre.

In commercio si trovano normalmente (ad eccezione dei vivai specializzati riportati in calce, più riforniti) e preminentemente piantine di varietà dal portamento cespuglioso e basso, adatte appunto a garantire un portamento che non richieda sostegni o potature particolari, come «Denny», «Medusa», «Treasure», «Ciuffy», ecc., o la nuova «Lingua di Fuoco» **(5)**. Dall'anno prossimo saranno probabilmente disponibili delle nuove varietà con frutti dal colore salmone, ocra, arancio vivo, ecc. e altre dall'accrescimento che ricorda quello di una pianta bonsai.

Queste varietà nuove, ma anche parte di quelle attuali, purché di taglia limitata, si prestano anche ad usi particolari, come quello per segnaposto da usare nelle cerimonie o centrotavola (se più sviluppate) al posto dei fiori recisi.

⚠ Un'avvertenza importante per tutte le piante di peperoncino in vaso è quella di fornire loro periodicamente un adeguato concime (liquido o granulare, preferibilmente per piante da orto), secondo modalità e formulazioni riportate in etichetta. Si rammenta inoltre che il peperoncino ama la luce ed il calore, quindi, in particolare, la permanenza per periodi prolungati in ambiente non sufficientemente illuminato può portare alla caduta di foglie, o, nei casi più gravi, alla morte della pianta.

Chi volesse conservare i vasi per più a **7** i dovrebbe orientarsi verso le specie poliennali, come *Capsicum baccatum* (varietà «Campana» **(6)**, «Rocotillo», ecc.) o *Capsicum frutescens* («Tabasco»), avendo l'avvertenza di riparare i vasi dal gelo, possibilmente in luogo molto luminoso. Alla ripresa vegetativa, normalmente all'inizio della successiva stagione, alcune potature saranno opportune, per togliere rami secchi e rimodellare la pianta. Anche le piante delle diverse varietà di *Capsicum annuum* possono essere conservate con successo per un altro anno, ma occorre mettere in conto che se ne può perdere la metà o più, a causa di marciumi o normale senescenza della pianta.

NELL'ORTO

Le varietà sono ancora le stesse, sempre a seconda dei gusti, degli spazi, ecc. In aggiunta alle tipologie già indicate, va senz'altro ricordato il tipo con frutti «a ciliegia», adatti anche ad essere riempiti con acciughe, capperi, ecc., per poi essere invasati per conserve, ovviamente con le dovute cautele di ordine igienico-sanitario! Ve ne sono di diverso grado di piccantezza, dalla varietà dolce «Sweet Cherry», ad altre di media piccantezza, come «Appetitoso» **(7)**, o molto piccanti come «Bacio di Satana», e di diversa colorazione del frutto matu-

I diversi utilizzi del peperoncino ornamentale: **1**-*nelle bordure (in giardino),* **2**-*in vaso,* **3**-*nell'orto,* **4**-*per fronda recisa,* **5**-*bacche secche in vaschette soprammobile*

ro: oltre al classico rosso, infatti, si trovano tipi locali o esteri a frutti arancio o giallo, che sono pure in corso di selezione nei centri specializzati. Da non dimenticare, poi, il classico «Cayenna», dalla forma di cornetto più o meno grosso e allungato (la varietà «Portafortuna» presenta frutti lunghi ben 25 cm!), la tipologia a corno più largo (come la californiana «Big Jim») o altri tipi ancora, come alcune selezioni calabresi con frutti a forma di cuore, o altre ancora con frutticini piccolissimi e numerosi, come altre selezioni calabresi o la varietà «Milly» (oltre 1.000 frutticini sulla stessa pianta!).

PER LA FRONDA RECISA

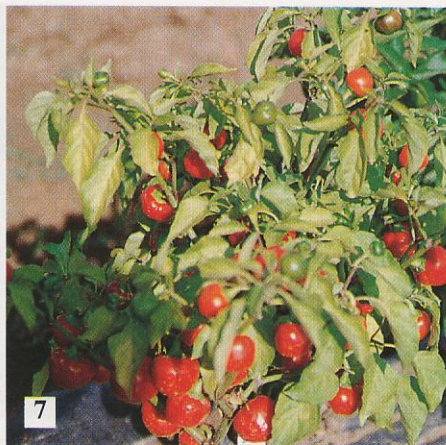
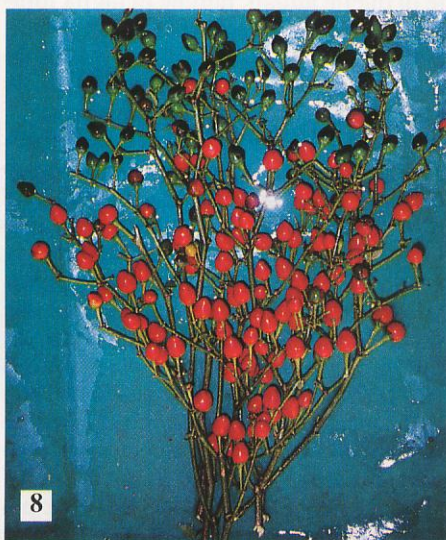
In Liguria, principalmente nella zona di Ponente, sono diffuse da tempo le cosiddette «peperette», ovvero rami defogliati di frutti di peperoncino dalle varie forme e colori. Queste branche, generalmente robuste e allungate, ben si prestano a composizioni floreali di vario tipo, un po' diverse dal consueto.

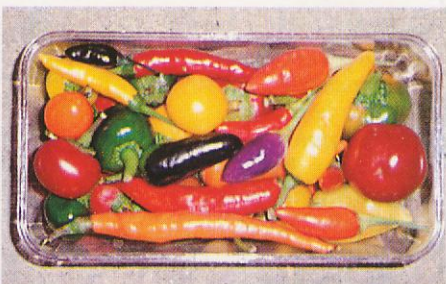
Alle varietà e selezioni locali presenti in commercio da anni, alcune nuove se ne stanno anche in questo caso affiancando, come la vigorosa «Telly» (dai frutti color indaco e poi rosso), l'intermedio Blueberry (bacche verdi e blu scuro, poi rosse) **(8)** o la più ridotta «Luxor» (viola lucente e poi giallo, arancio e rosso).

Un'applicazione particolare, ma di sicuro effetto, è quella di usare le branche recise come bouquet per cerimonie, ad esempio nei matrimoni, e la varietà «Arlecchino» è forse quella che ancora oggi meglio si presta, per lo sviluppo largo e basso della chioma. Le foglie in questo caso possono anche essere mantenute, ma è necessario tenere il ramo reciso nell'acqua fino all'ultimo minuto... e non aspettarsi che le foglie stesse durino molte ore senza afflosciarsi.

Accanto a queste varietà adatte preminentemente all'uso come ramo fresco, ve ne sono altre che si possono essiccare: in questo caso la scelta cadrà su varietà a frutto rosso a maturazione (gli altri colori tendono a denaturarsi col tempo) e di forma allungata (che meno si raggrinzisce). Fra queste ricordiamo «Crest», ma ve ne sono altre provenienti da tipi locali o in corso di selezione.

ALTRI TIPI E USI

Le possibilità di sfruttamento dell'aspetto ornamentale del peperoncino sono pressoché infinite. Chi non ricorda, ad esempio, le trecce appese in bella vista alle porte o ai balconi della Costiera Amalfitana, della Calabria, o di altre zone dove la coltura del peperoncino fa parte della cultura locale?

«Appetitoso» è una delle varietà coltivabili nell'orto

«Blueberry» è una delle varietà che si prestano alla produzione di branche ornamentali da recidere

Gli stessi frutti possono essere posti anche in vaschette, cestini o quant'altro serva ad evidenziarne la bellezza. Gli abbinamenti cromatici possibili lasciano largo spazio alla fantasia (data la varietà delle forme e dei colori dei frutti), ricordando però che, se si vogliono conservare i frutti nel tempo, è preferibile scegliere delle bacche rosse ed effettuare un'adeguata essiccazione (temperature non troppo elevate, ma nemmeno troppo basse, e soprattutto garantire una buona ventilazione). Gli stessi frutti secchi, in varietà come «Campana», possono invece essere utilizzati (in modo un po' azzardato) per addobbi, come sull'albero di Natale.

Frutti multicolori di varietà assortite

Infine, per l'uso ancor oggi forse più diffuso che si opera con i frutti, ovvero la conservazione delle bacche secche e tritate, prima o al momento dell'uso in cucina, la scelta varietale va ovviamente effettuata in funzione del grado di piccantezza preferito, dando la preferenza a quelle con frutti a buccia più sottile, che meglio si essiccano. Ricordate che la piccantezza è per la maggior parte concentrata nella parte spugnosa interna, mentre i semi sono ricchi di vitamine e di altri elementi nutritivi (per un migliore effetto dietetico, è pertanto consigliabile il loro sminuzzamento e consumo).

Mario Dadomo

Vivai specializzati:
– *Az. Agr. Giandomenico Consalvo* - Via Lago Lucrino, 3 - 84098 Pontecagnano (Salerno) - Tel. 089203046 - Fax 089203359;
– *Az. Agr. Il Dosso* - Via Tangenziale, 6/8 - 45018 Porto Tolle (Rovigo) - Tel. 0426380785 - Fax 0426391084;
– *Az. Agr. Lorusso Franco* - Via Regina Margherita, 110 - 70031 Andria (Bari) - Tel. 0330492649;
– *Az. Agr. Orsi Alessandra* - Contrada Casale Tocci, 3 - 02040 Tarano (Rieti) - Tel. 0765608238;
– *Az. Agr. Ortovivaistica Carlo Cupo* - Via Cupe Superiore - 84025 Eboli (Salerno) - Tel. e fax 0828361579;
– *Az. Agr. Ortovivastica Paparella* - Via per Castelforte, 162 - 04026 Minturno (Latina) - Tel. e fax 077165274;
– *Azienda Agraria Sperimentale Stuard* (presso l'azienda si possono trovare tutte le varietà citate nel testo) - Strada Madonna dell'Aiuto, 7/A - 43016 S. Pancrazio (Parma) - Tel. 0521671569 - Fax 0521672657 - E mail: dadomo@stuard.it;
– *Coop. Floricoltori Riviera dei Fiori* - Via Parini, 11 - 18100 Imperia - Tel. 0183 290374 - Fax 0183290304;
– *Garden Sarah* - Via Sugarelle - Loc. Salto di Fondi - 04022 Fondi (Latina) - Tel. e fax 077157101 - Tel. 03356527570;
– *Gramaglia Marco e Paolo* - Via Borgo Dora Collegno - 10093 Collegno (Torino) - Tel. e fax 0114153644;
– *Il Giardino del Re* - Via Resteiuzza, 3 - 31018 Gaiarine (Treviso) - Tel. 0434759201 - Fax 0434758414;
– *Il Giglio Verde* - Via Trieste, 198 - 21012 Cassano Magnago (Varese) - Tel. e fax 0331216343 - Tel. 0331215549.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 16-11-2000

Puntate pubblicate.
- Gli splendidi, rustici, piccanti e coloratissimi peperoncini ornamentali (n. 11/2000).
- Le varietà di peperoncino ornamentale in bordure, vasi, orto e svariati altri utilizzi (n. 12/2000).

Fine

Noce da frutto: i consigli per una corretta messa a dimora

Il noce è una pianta «delicata» che mal sopporta i trapianti. Di conseguenza la buona esecuzione dell'impianto è strettamente legata all'osservanza di precisi accorgimenti come, per esempio, la scelta di piante sane e del momento più propizio (in marzo o in novembre) a seconda del clima. I principali errori da evitare

Qualunque sia la destinazione produttiva del noceto, prima di eseguire l'impianto devono essere tenute nella dovuta considerazione le caratteristiche fisico-chimiche e la fertilità del terreno.

• *Le caratteristiche fisico-chimiche del terreno.*

È bene evitare l'esecuzione di un impianto nei terreni compatti, molto umidi e, sovente, soggetti a persistenti ristagni d'acqua. Vanno evitati anche i terreni eccessivamente alcalini, cioè che presentano una percentuale del 5-6% di calcare attivo (bicarbonato di calcio), come non conviene piantare nei terreni poco profondi e non irrigui.

• *La fertilità del terreno.*

La fertilità è determinante agli effetti dei risultati vegetativi e produttivi delle piante. Prima di eseguire lo scasso, se l'impianto comporta la messa a dimora di numerose piante, è indispensabile l'esecuzione dell'analisi del terreno ([1]). Dalla valutazione dei risultati delle analisi, se emerge che il terreno presenta delle carenze relative ai principali elementi fertilizzanti, cioè se la fertilità risulta bassa, è indispensabile eseguire una concimazione di fondo o di arricchimento unitamente alla correzione di eventuali anomalie. Allo scopo, prima dell'esecuzione dello scasso, vanno distribuiti i seguenti fertilizzanti calcolati su una superficie di 1.000 m²:

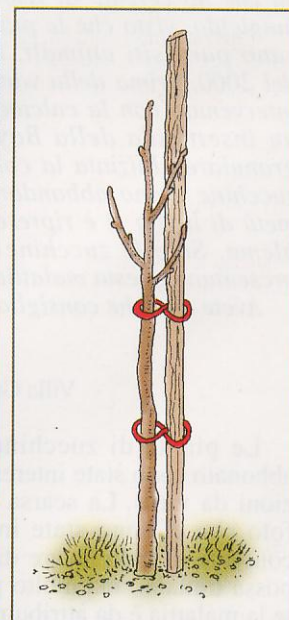
– 40-50 quintali di letame maturo;
– 40 kg di solfato di potassio-50;
– 60-70 kg di scorie Thomas-16 se il terreno è acido (pH 5-6,5), oppure 50-60 kg di perfosfato minerale-19 se il terreno è neutro o alcalino (pH 7-8,5).

Al momento della messa a dimora del noce si devono distendere, per quanto possibile, le radici laterali in senso orizzontale nel terreno

Lo scasso del terreno. Quando l'impianto interessa una superficie superiore ai 500 metri quadrati, e se risulta possibile l'accesso con i mezzi meccanici, è opportuno eseguire lo scasso totale dopo la concimazione di arricchimento sopra indicata. La profondità dello scasso varia a seconda della struttura del suolo e precisamente: in un terreno ghiaioso cm 40-50; in un terreno sabbioso cm 35-40; in un terreno di medio impasto cm 65-75; in un terreno compatto cm 75-85.

Lo scasso, qualunque sia il periodo dell'impianto (tardo autunno o fine inverno), deve essere effettuato in agosto-settembre con terreno asciutto.

Se la superficie destinata all'impianto è invece limitata e interessa un numero ridotto di piante, oppure se la dislocazione del terreno è tale da impedire l'accesso delle macchine, si effettua lo scasso a buche. Ogni buca deve presentare 80 cm di lato e 70-80 cm di profondità (si rimanda alla tavola pubblicata sul supplemento de «i Lavori» allegato

Le piante di noce al momento della messa a dimora devono essere dotate di palo tutore. Nel disegno: *la legatura va effettuata, senza tendere il legaccio, nel modo indicato (a otto)*

Le piante a radice nuda non innestate possono essere conservate, durante l'inverno, con le radici sotto 30-40 cm di sabbia

al numero 11/1999, a pagina 6).

Il terreno scassato meccanicamente va erpicato dopo l'aratura mentre le buche, per consentire un regolare assestamento del terreno, vanno riempite 30-40 giorni prima della messa a dimora, cioè entro la prima metà del mese di ottobre. Durante il riempimento della buca si deve tener conto della concimazione di arricchimento (30-35 kg di letame, 1 kg di solfato di potassio-50 e 2 kg di perfosfato minerale-19, oppure 2,5 kg di Scorie Thomas se il terreno è acido).

Le distanze di impianto. Per conoscere il numero delle piante occorrenti per realizzare il noceto, è necessario conoscere la superficie del terreno destinato alla piantagione unitamente alle distanze d'impianto (la tabella di questa pagina indica, per le varietà prese in considerazione, le distanze medie di impianto, tenendo presente la fertilità del terreno e le possibilità irrigue). Circa le distanze di impianto va inoltre tenuto in considerazione il fatto che anche il noce, come le altre specie vegetali, con il crescere dell'altitudine tende a brachizzare, cioè riduce progressivamente lo sviluppo. Per questo motivo, per gli impianti sopra i 600-800 metri le distanze indicate possono essere ridotte di 50 cm.

I consigli per la corretta messa a dimora. Normalmente le piante di noce, innestate e non, quando vengono estirpate dal vivaio, in novembre, presentano la sommità del fusto non sufficientemente lignificata e che pertanto può essere danneggiata dal gelo invernale se la messa a dimora viene effettuata nel tardo autunno (nelle zone più soggette alle basse temperature). È per questo motivo che nelle regioni del centro-nord e del nord si consiglia di eseguire l'impianto a fine inverno.

Ricordate anche che il noce è una pianta delicata che mal sopporta i trapianti. Di conseguenza la buona esecuzione dell'impianto è legata all'osservanza dei seguenti accorgimenti:
– adottate la pratica dell'inzaffardatura (immersione delle radici in una poltiglia costituita da sterco bovino fresco, terra fine e acqua, per la cui preparazione si rimanda a «i Lavori» di novembre-dicembre 2000, rubrica Frutteto);
– effettuate l'eventuale conservazione delle piante durante l'inverno coprendo le radici con uno spessore di 30-40 cm di terra fine o, meglio ancora, di sabbia fresca, all'aperto ma al riparo dal vento freddo del nord;
– quando le piante di noce presentano un grosso fittone e sottili radici laterali, queste, per favorire l'attecchimento, devono essere distese in senso orizzontale nel terreno al momento della messa a dimora;
– effettuate dopo la messa a dimora, se il trapianto viene eseguito con il terreno asciutto, un'irrigazione localizzata con 8-10 litri d'acqua per ogni piantina.

⚠ Evitate, infine, di incorrere in alcuni errori che vengono commessi frequentemente e che qui ricordiamo:
– non effettuate il trapianto di piante «vecchie», che hanno maturato in vivaio 3-4 anni di permanenza;
– fate attenzione a non acquistare piante ammalate (verificate che le radici siano esenti da tumori, marciumi e lesioni, che siano ben sviluppate e presentino la scorza fresca);
– limitate la profondità di impianto a 10-12 cm; la messa a dimora ad eccessiva profondità, in particolare nei terreni compatti, compromette lo sviluppo futuro della pianta;
– non effettuate il trapianto con il terreno troppo umido o parzialmente gelato.

Raffaele Bassi

Operazione	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Concimazione												
Scasso (aratura)												
Erpicatura												
Messa a dimora												

Epoche della preparazione del terreno e messa a dimora (i dettagli nel testo)

Noce da frutto: distanze medie di impianto a seconda del terreno

Tipo di terreno	Fra le file (metri)	Lungo le file (metri)
Fertile irriguo	8-9	7,5-8
Fertile non irriguo	8-8,5	7-7,5
Mediamente fertile irriguo	7-7,5	6,5-7
Mediamente fertile non irriguo	6,5-7	6,5-7
Di bassa fertilità irriguo	6,5-7	6,5-7

(1) Per l'analisi del terreno conviene ricorrere ad un laboratorio specializzato, di solito dislocato presso gli istituti tecnici agrari, o reperibile sulle Pagine Gialle dell'elenco telefonico alla voce «Analisi chimiche, industriali e merceologiche».

Puntate pubblicate.
- Noce da frutto: caratteristiche ed esigenze (n. 10/2000).
- Le scelta delle varietà europee e californiane (n. 11/2000).
- I consigli per una corretta messa a dimora (n. 12/2000).

Prossimamente.
- Propagazione, potatura, cure di coltivazione, avversità, raccolta.

Frutti per tutto l'anno

Un piccolo frutteto famigliare può ospitare, a seconda dei gusti, una serie di diverse specie e varietà che consentano di raccogliere frutta per un lungo tempo come indicato nella tabella di pag 35 e nelle dettagliate spiegazioni nel testo riferite a singole varietà consigliate (tutte facilmente reperibili)

La possibilità di avere a disposizione frutta fresca per tutto l'anno, o almeno per gran parte di questo, è stata nel passato un vanto dei Signori più potenti e munifici che, alla soddisfazione di gustare ogni settimana qualcosa di nuovo, univano il desiderio di conoscere e far conoscere quanto la natura offriva in ogni parte del mondo. Basta pensare a Cosimo III de' Medici («della botanica non solamente fautore ma studiosissimo») che all'inizio del 1700 arricchì Firenze di numerosissime specie da frutto di svariata origine, assicurandone la vita e la produttività anche con le necessarie protezioni rappresentate da serre e ripari simili.

Oggi una possibilità del genere può essere alla portata di molti, anche di piccoli produttori, sia perché il vivaismo moderno mette a disposizione una gamma assai vasta di specie e di varietà, sia perché l'evoluzione che hanno avuto le conoscenze agronomiche e la tecnica di coltivazione consentono di giudicare con discreta sicurezza se un certo tipo di pianta si adatta o meno ad un determinato ambiente e se, in quell'ambiente, può essere coltivata o meno in piena aria. Abbiamo pensato perciò di presentare ai nostri lettori un elenco di specie ordinate cronologicamente in base all'epoca della raccolta dei loro frutti (vedi tabella a pag. 35) e di indicare nel testo la o le varietà più adatte per un frutteto di famiglia.

Di alcune varietà hanno l'esclusiva di vendita i vivaisti elencati in calce all'articolo (ai quali si rimanda con il rispettivo numero di riferimento nella descrizione delle singole varietà oggetto di esclusiva).

La descrizione che segue si basa per le piante arboree da frutto e i piccoli frutti sull'epoca media di raccolta in Italia centrale, tenendo conto che questa viene anticipata di circa 7-10 giorni nel sud e posticipata di circa 7-10 giorni nel nord. Per gli agrumi ci si riferisce, invece, all'epoca di raccolta in Sicilia. Si tenga presente che, da un anno all'altro, si possono avere, rispetto alle epoche indicate, sensibili spostamenti in anticipo o in ritardo nella maturazione.

Nell'indicare le varietà consigliabili abbiamo cercato, ogni volta che fosse possibile, di suggerirvi quelle che non hanno problemi di impollinazione incrociata. In caso contrario troverete indicazioni specifiche per quanto riguarda l'apporto di polline da altre varietà.

Riguardo alla conservazione, la si intende riferita a frutti perfettamente sani, senza particolari trattamenti dopo la raccolta, effettuata in un fruttaio ben arieggiato e con temperatura di poco superiore a 0° centigradi. Per le specie e varietà estive, per le quali si indica una conservazione di pochi giorni, ci si riferisce a frutta raccolta matura.

Piante arboree da frutto

(fra parentesi le epoche di maturazione)

● **Nespolo del Giappone**. Si tratta di una tipica specie dell'ambiente meridionale. Può essere coltivato anche nel nord Italia purché addossato a parete o comunque protetto poiché fiorisce in autunno.

Varietà consigliate: «Golden Nugget» (primi di maggio), «Precoce di Palermo» (maggio); «Nespolone di Palermo» (fine maggio-primi di giugno). Tutte si avvantaggiano dell'impollinazione incrociata. ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

● **Ciliegio dolce**. Si adatta a molteplici ambienti; preferisce terreno fresco, di medio impasto, ben drenato. Può essere coltivato anche ad altitudini intorno ai mille metri.

Varietà consigliate: «Isabella» (fine maggio) (vivai 1, 4, 6), «Blaze Star» (primi di giugno) (vivai 1, 6, 8, 9), «Sunburst» (7-10 giugno), «Lapins» (seconda decade di giugno), «Sweet Heart» (seconda metà di giugno) (vivai 1, 3, 6, 7, 8, 9). ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

● **Ciliegio acido.** Più del dolce si adatta a svariati ambienti e anche a terreni un po' pesanti purché innestato su franco.

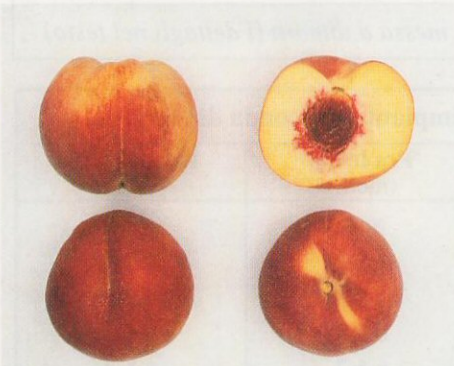
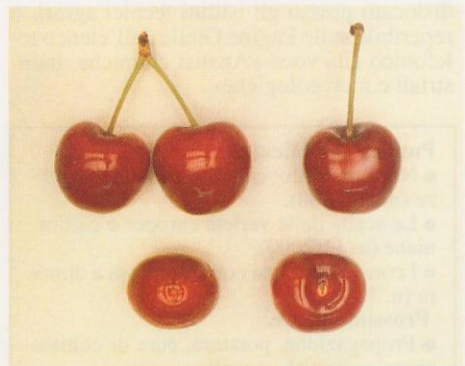
Varietà consigliate: «Erdi Bötermo» (prima decade di giugno), «Montmorency» (fine giugno), «Schattenmorelle» (fine di giugno-primi di luglio). Tutte si avvantaggiano dell'impollinazione incrociata. ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

● **Albicocco**. Tenendo conto della precocità della sua fioritura è da evitarne la coltivazione nei luoghi in cui si temono gelate tardive; è molto sensibile agli attacchi di monilia. Acquistando le piante, esigete garanzia di esenzione dal virus «Sharka».

Varietà consigliate: «Antonio Errani» (prima decade di giugno), «San Castrese» (ultima decade di giugno), «Pisana» (prima metà di luglio), «Boccuccia liscia» (metà luglio). ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

● **Fico**. Il fico trova le condizioni migliori di vita nell'ambiente degli agrumi ma può essere coltivato con successo anche nell'ambiente dell'olivo. Nel settentrione preferisce posizioni soleggiate, ben esposte. Con i fioroni è pronto in giugno; con i fòrniti in agosto-settembre.

Varietà consigliate: unifere (producono solo «fòrniti» in agosto-settembre), «Brianzolo» per il settentrione, «Brogiotto bianco» per il centro, «Farà» per il meridione. Bifere (producono fioroni in giugno e fòrniti in agosto-settembre): «Portoghese» per il settentrione; «Dottato» per il centro e per il meridione. ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

● **Pesco**. Vuole terreno leggero, ben drenato. La produzione di migliore qua-

A sinistra: *ciliegie «Lapins»*. A destra: *pesche a polpa gialla «Elegant Lady»*

Periodi di raccolta coperti dalle varietà consigliate (in ordine cronologico di maturazione)
Specie
Gen.
Feb.
Mar.
Apr.
Mag.
Giu.
Lug.
Ago.
Set.
Ott.
Nov.
Dic.
PIANTE DA FRUTTO
Nespolo del Giappone
Ciliegio dolce
Ciliegio acido
Albicocco
Fico
Pesco e nettarina
Susino
Pero
Melo
Melograno
Giuggiolo
Castagno
Cotogno
Kaki
Nespolo comune
Actinidia
PICCOLI FRUTTI
Lampone
Ribes
Mirtillo
Uva spina
Rovo
AGRUMI
Arancio
Limone
Mandarino

lità si ha sui rami misti; richiede un attento diradamento dei frutti. Acquistando le piante, esigete garanzia di esenzione dal virus «Sharka».

Varietà consigliate: a polpa bianca, «Anita» (fine giugno), «Greta» (seconda decade di luglio) (vivaio 8), «Maria Bianca» (terza decade di luglio), «Tendresse» (seconda decade di agosto) (vivaio 7), «Tardivo Zuliani» (terza decade di agosto), «Regina di Londa» (seconda decade di settembre); a polpa gialla, «Maycrest» (seconda decade di giugno), «Spring Lady» (terza decade di giugno), «Redhaven» (seconda decade di luglio), «Glohaven» (prima decade di agosto), «Elegant Lady» (prima decade di agosto) (vivaio 1), «Fayette» (seconda decade di agosto), «Guglielmina» (terza decade di agosto). ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

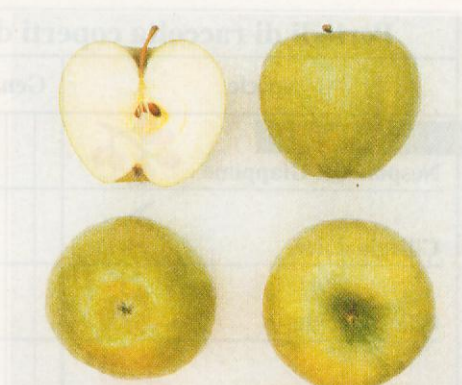
● **Nettarina**. Esigente come il pesco in fatto di terreno. La produzione di migliore qualità si ha su brindilli e mazzetti di maggio; preferisce scarso diradamento dei frutti. Acquistando le piante, esigete garanzia di esenzione dal virus «Sharka».

Varietà consigliate: a polpa bianca, «Snow Queen» (seconda decade di luglio); a polpa gialla, «Adriana» (seconda decade di giugno), «Supercrimson Gold» (prima decade di luglio), «Maria Carla» (terza decade di luglio), «Stark Redgold» (prima decade di agosto), «Venus» (seconda decade di agosto), «Maria Dolce» (terza decade di agosto) (vivai 1, 6, 7). ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

● **Susino cino-giapponese**. A causa della fioritura precoce è da evitare nelle zone in cui sono frequenti le gelate tardive; teme anche i forti freddi invernali. Acquistando le piante, esigete garanzia di esenzione dal virus «Sharka».

Varietà consigliate: «Morettini 355» (fine giugno), «Shiro» (seconda decade di luglio), «Ozark Premier» (fine luglio), «Friar» (seconda decade di agosto). Sono tutte autoincompatibili ma tutte impollinate da Morettini 355 che a sua volta è impollinata da Shiro. ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

● **Susino europeo**. Si adatta a svariati ambienti e sopporta terreni tendenzialmente compatti. Acquistando le piante, esigete garanzia di esenzione dal virus «Sharka».

Varietà consigliate: «Ruth Gerstetter» (fine giugno), «Sugar» (seconda metà di agosto), «Stanley» (prima decade di settembre), «President» (seconda decade di settembre). «Sugar» e «Stanley» sono autocompatibili, le altre si impollinano reciprocamente. ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

A sinistra: *susine europee «President»*. A destra: *mele «Granny Smith»*

● **Pero**. Se innestato su cotogno vuole terreno con calcare attivo non superiore al 4-5%.

Varietà consigliate: «Etrusca» (prima decade di luglio) (vivai 1, 6), «Tosca» (seconda decade di luglio) (vivai 1, 4, 5, 6, 7, 8), «Coscia» (terza decade di luglio), «Santa Maria» (primi di agosto), «William» (10-20 di agosto), «Conference» (fine di agosto), «Spina carpi» (primi di ottobre), «Madernassa» (metà ottobre). Tutte sono autoincompatibili ma possono impollinarsi reciprocamente. ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni per «Etrusca», «Tosca», «Coscia». 15-30 giorni per «S. Maria», «William», «Conference». Più di un mese per le altre.

● **Melo**. Si adatta a vari ambienti, ma preferisce quelli temperati, freschi. Date la preferenza alle varietà resistenti alla ticchiolatura (sottolineate).

Varietà consigliate: «<u>Summerfree</u>» (vivaio 7) (prima metà di agosto), «Royal Gala» (metà-fine agosto), «Renetta del Canada» (fine agosto-primi di settembre), «Red Chief» (primi di settembre), «Golden Delicious» (seconda decade di settembre), «<u>Florina</u>» (fine settembre), «Staymared» (prima decade di ottobre), «<u>Gold Rush</u>» (5-15 ottobre) (vivai 1, 2, 3, 6, 7), «Abbondanza» (5-15 ottobre), «Annurca» (10-20 ottobre), «Granny Smith» (15-25 ottobre), «Staymared» e «Renetta del Canada» sono triploidi e quindi hanno polline inefficace. Non solo, quindi, hanno bisogno di un impollinatore (che potrebbe essere per esempio «Morgenduft») ma questo, per produrre, necessita a sua volta di un impollinatore (per esempio «Granny Smith»). Tutte le altre varietà possono impollinarsi reciprocamente. ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni per «Summerfree»; un mese per «Florina»; tre mesi per «Royal Gala», «Renetta Canada», «Red Chief», «Golden Delicious», «Gold Rush»; quattro mesi per «Staymared» e «Granny Smith»; fino a tutto febbraio per «Annurca» e «Morgenduft». Fino a marzo per «Abbondanza»

Kaki della varietà «Kaki tipo»

● **Melograno**. Tipico dell'ambiente meridionale può essere coltivato anche al nord purché in ambienti con inverno mite adatto all'olivo.

Varietà consigliate: «Melograno dolce» (settembre). ***Conservazione dei frutti:*** vari mesi.

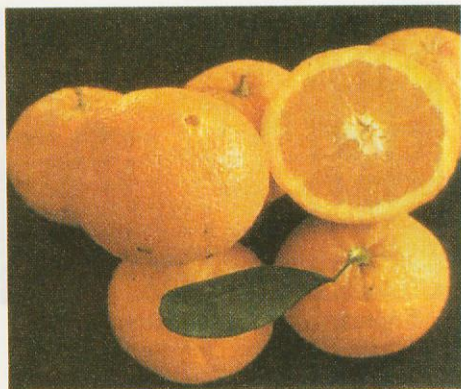
● **Giuggiolo**. Da coltivare in luoghi ben esposti, poiché predilige un ambiente caldo con inverno mite.

Varietà consigliate: «Giuggiolo a frutto oblungo» (settembre-ottobre). ***Conservazione dei frutti:*** un mese.

● **Castagno**. Sopporta molto bene i freddi invernali ma preferisce ambienti con temperatura media annua tra 8° e 15° C. Esige terreno acido (pH tra 4,5 e 6,5), senza calcare attivo, leggero, profondo, fresco, con buona disponibilità di fosforo e soprattutto di potassio.

Varietà consigliate: «Marigoule» (metà settembre), impollinata da «Maraval». ***Conservazione dei frutti:*** 10-15 giorni.

● **Cotogno**. È molto resistente ai freddi invernali ma predilige ambienti a clima temperato.

Varietà consigliate: «Gigante di Vranja» (seconda metà di settembre), impollinata da «Maliforme Tencara». ***Conservazione dei frutti:*** fino a tutto novembre.

A sinistra: *arance «Navelina»*. Al centro: *limone «Femminello Zagara Bianca»*. A destra: *mandarino «Tardivo di Ciaculli»*

● **Kaki**. Si adatta bene nelle zone dell'olivo e in buona parte di quelle della vite; da evitare negli ambienti soggetti a gelate tardive.

Varietà consigliate: «Kaki tipo» (ottobre). ***Conservazione dei frutti:*** uno-due mesi.

● **Nespolo comune**. Tipico degli ambienti collinari del settentrione, preferisce esposizione ombreggiata.

Varietà consigliate: «Grosso di Germania» (ottobre-novembre). ***Conservazione dei frutti:*** un mese.

● **Actinidia**. La coltivazione è da evitare nei terreni pesanti e in quelli ricchi di calcare attivo e nelle zone in cui si temono gelate tardive.

Varietà consigliate: «Hayward», con impollinatore «Tomuri» (primi di novembre). ***Conservazione dei frutti:*** anche due mesi purché lontano da frutti che emanano etilene (per esempio mele).

Piccoli frutti

● **Lampone**. Preferisce ambienti ventilati e con estate non troppo calda, terreno subacido, sciolto, ricco di sostanza organica.

Varietà consigliate: fra le unifere: «Zeva 2» (metà giugno-seconda decade di luglio); fra le bifere «Rossana» (giugno-luglio e settembre-ottobre). ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

● **Ribes**. Tipico dell'ambiente settentrionale con lungo inverno, vuole terreno fresco. Il ribes rosso preferisce terreno con pH neutro o leggermente acido. Il ribes nero terreno con reazione neutra o leggermente alcalina. Il ribes nero è autosterile.

Varietà consigliate: Ribes rosso, «Jonkheer Van Tets» (fine giugno-inizio luglio), «Rovada» (fine luglio-inizio agosto); Ribes nero, «Gigante di Boskoop» (prima decade luglio) impollinata da «Noir de Bourgogne». ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

● **Mirtillo gigante**. Vuole ambiente con inverno lungo e terreno acido (pH 4,5-5,5), profondo, fresco, privo di calcare attivo. Da irrigare con acque non calcaree.

Varietà consigliate: «Spartan» (prima decade di luglio), «Bluecrop» (seconda decade di luglio), «Covile» (prima decade di agosto). ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

● **Uva spina**. Predilige ambiente analogo a quello del ribes rosso.

Varietà consigliate: «Early Sulphur» (seconda metà di luglio), «White Smith» (fine luglio-inizio agosto). ***Conservazione frutti:*** pochi giorni.

● **Rovo.** Si adatta a vari ambienti; preferisce terreno sciolto, non troppo ricco di sostanza organica.

Varietà consigliate: «Black satin» (da metà luglio a fine settembre), «Thornfree» (da agosto a ottobre-novembre). ***Conservazione dei frutti:*** pochi giorni.

Agrumi

Tutte le specie agrumicole si adattano bene alla diversa composizione dei terreni ma rifuggono quelli eccessivamente argillosi e poco drenati. Temono le gelate ed i forti venti. Devono essere innestate su arancio amaro ed esigono una costante pratica irrigua nel periodo secco.

● **Arancio**. Esiste la possibilità di scegliere tra varietà a polpa bionda e varietà a polpa pigmentata (rossa).

Varietà consigliate: «Navelina» (arance bionde che maturano assai precocemente, in Sicilia da novembre a dicembre), «Tarocco» (arance pigmentate che maturano, in Sicilia, da metà dicembre fino all'inizio di aprile). ***Conservazione dei frutti:*** con temperature di circa 5-10°C fino ad anche 2-3 mesi.

● **Limone**. Molte varietà di questa specie sono rifiorenti e sono quindi capaci di portare diverse produzioni nel corso della stessa annata.

Varietà consigliata: «Femminello Zagara Bianca» (porta frutti maturi in Sicilia praticamente quasi per tutto l'anno a partire da ottobre con il cosiddetto primofiore, quindi con il classico frutto invernale fino a marzo-aprile, i maiolini detti anche bianchetti a maggio, ed infine con i frutti verdelli a giugno-luglio). ***Conservazione dei frutti:*** con temperature relativamente miti (circa 12-13° C) fino a 2 mesi.

● **Mandarino**. Segnaliamo una certa tendenza all'alternanza di produzione.

Varietà consigliata: «Tardivo di Ciaculli» (matura in Sicilia dalla fine di gennaio fino a marzo). ***Conservazione dei frutti:*** con temperature di circa 5° C fino a massimo 1 mese.

Giorgio Bargioni (piante da frutto)
Salvo Manzella (agrumi)

Le varietà descritte sono reperibili presso i vivaisti specializzati e i migliori garden center. Vivai con esclusiva di vendita di determinate varietà sono i seguenti (nel testo troverete, accanto al nome delle varietà, il numero che fa riferimento ai vivai in elenco):
1-*Azienda Agricola Vivai Battistini* - Via Ravennate, 1500 - 47023 Cesena (Forlì) - Tel. 0547380545 - Fax 0547384400;
2-*Cooperativa Agricola Braccianti di Voltana e Alfonsine* - Via Mameli, 24 - 48011 Alfonsine (Ravenna) - Tel. 054481221 - Fax 054484556;
3-*Dalmonte Guido e Vittorio* - Via Casse, 1 - 48013 Brisighella (Ravenna) - Tel. 054681037 - Fax 054680061;
4-*Dalmonte Natale e Figli* - Via Firenze, 415 - 48018 Faenza (Ravenna) - Tel. 054643051 - Fax 054643184;
5-*Geoplant Vivai* - Via C Fenaria, 22 - 48020 Savarna (Ravenna) - Tel. 0544533269 - Fax 0544532861;
6-*Vivai Battistini Dr.Giuseppe* - Via Emilia, 3551 - Fraz. Diegaro - 47023 Cesena (Forlì) - Tel. 0547347227 - Fax 0547347463;
7-*Vivai F.lli Zanzi* - Via Ravenna, 335 - 44040 Fossanova San Marco (Ferrara) - Tel. 053261161 - Fax 053260028; (minimo 20 piante in assortimento)
8-*Vivai Giannoccaro* - SP 139, km 4 - Contr. Canale - 70010 Sammichele di Bari (Bari) - Tel. 0808918219 - Fax 0808917133;
9-*Vivai Top Plant* - Via Mazzoni 125/E - 37047 San Bonifacio (Verona) - Tel. e fax 0457660205.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 4-11-2000

Alpagota

di Riccardo Fortina
in collaborazione con
WWF Italia

Le zone a est del fiume Adige ospitano numerose razze ovine derivate dalla Bergamasca; le più note sono la Lamon, la Bellunese, la Pusterese, la Brogne, la Vicentina o pecora di Foza e l'Alpagota, tutte riconoscibili per una maculatura della pelle più o meno diffusa sulla testa e lungo gli arti.

Queste razze hanno subito negli anni passati un declino numerico fortissimo e per alcune di esse, come la Brogne e la Vicentina, non esistono più possibilità di recupero. L'Alpagota, allevata in provincia di Belluno sull'altopiano di Alpago, è ancora relativamente numerosa grazie all'opera di recupero e di valorizzazione delle produzioni iniziata dalla locale Comunità Montana.

Orecchie corte e chiazze nere sono caratteristiche inconfondibili dell'Alpagota

Le caratteristiche

È una pecora di taglia piccola (60 cm al garrese nelle femmine e 70 cm negli arieti), caratterizzata da una testa corta a profilo montonino con macchie nere o marroni ben evidenti, orecchie molto piccole e corna assenti.

L'Alpagota è una razza a triplice attitudine, in grado di produrre lana di discreta qualità (il vello è semichiuso con bioccoli corti), carne (ottenuta con agnelli di 15-20 kg) e latte (viene munta per 4 mesi ed è in grado di fornire oltre 100 kg di latte).

L'allevamento

Le forme di allevamento possono essere di tipo transumante o stanziale; nel primo caso – sfruttato soprattutto per la produzione di agnelli da carne – gli animali riescono a partorire due volte all'anno, con un tasso di gemellarità del 20-25%.

Con l'allevamento stanziale – utilizzato per la produzione di latte – si ottiene un parto all'anno ma con un tasso di gemellarità più elevato (fino al 50%).

La regione di origine e di allevamento della razza

L'Alpagota è un animale estremamente rustico e ben adattato all'ambiente alpino; l'alimentazione è basata esclusivamente sull'erba dei pascoli, e solo in presenza di neve gli allevatori chiudono le pecore in semplici ricoveri alimentandole con fieno e pochi cereali.

Queste caratteristiche – assieme ai buoni livelli produttivi evidenziati – hanno fatto sì che l'Alpagota sia riuscita a sopravvivere sino ad oggi nonostante i numerosi tentativi di sostituzione effettuati con altre razze ovine più specializzate. ❑

La carta d'identità

Origine: Altopiano di Alpago, Belluno.
Rusticità: elevata.
Peso medio alla macellazione: agnello di 15-20 kg.
Peso medio dell' adulto: 45 kg (femmina), 55 kg (ariete).
Altezza al garrese: 55-65 cm
Parti in un anno (numero): 1-2.
Capi allevati in Italia: circa 1.500.
Attitudine: produzione di lana, carne (agnelli di 15-20 kg) e latte (100 litri/anno).

I contributi

Regioni nelle quali viene dato il contributo: Veneto.
Premio annuo: 120 euro*/Uba (Unità bovina adulta - vedi articolo a pagina 43). *1 euro = 1.936,27 lire.
Per quanti anni occorre impegnarsi nell'allevamento: 5.
Informazioni sui contributi: Regione Veneto - Direzione regionale politiche agricole strutturali - Mestre (Venezia) - Tel. 0412795577 - Fax 0412795504.

Dove trovarla

Per l'acquisto di pecore Alpagota ci si può rivolgere a uno dei numerosi allevatori residenti nell'altopiano di Alpago (Belluno), nei comuni di Chies d'Alpago, Pieve d'Alpago e Tambre: *Fullin Alessandro* - Via Micei, 8 - 32010 Tambre (Belluno) - Tel. 034749339; *Saviane Letizia* - Via Federa 8 - 32010 Tambre (Belluno) - Tel. 034749230.

CONTROLLO INDIRIZZI AL 6-11-2000

Asino dell'Amiata

di Riccardo Fortina
in collaborazione con
WWF Italia

Il nome di questa razza, chiamata localmente «Miccio amiatino», compare ufficialmente per la prima volta alla fine degli anni '50, periodo in cui trattori e macchine agricole iniziavano a soppiantare asini e cavalli per i lavori nei campi. Da allora il declino numerico è stato inesorabile: di questo asino, un tempo allevato per il trasporto e il traino, per la carne e per la produzione di muli, oggi sopravvivono poco più di 300 esemplari. Pochissimi rispetto agli oltre 8.000 che vivevano fino agli anni '40 nelle sole province di Grosseto e Perugia.

Le caratteristiche

L'asino dell'Amiata ha dimensioni intermedie tra le grandi razze di Martina Franca e Ragusana e i piccoli asini sardi. L'altezza al garrese non supera i 140 cm nei maschi; le femmine sono leggermente più piccole. Il mantello è di colore grigio sorcino e presenta sempre una piccola banda scura al garrese (riga mulina); gli arti hanno delle caratteristiche zebrature orizzontali che rendono inconfondibile questa razza (vedi foto).

L'allevamento

Gli asini sono animali frugali e robusti, in grado di sopportare bene gli sforzi e capaci di trasportare grandi carichi. L'allevamento all'aperto non presenta particolari difficoltà: l'asino dell'Amiata si accontenta di foraggi poveri, anche se è consigliato integrare di tanto in tanto la dieta con un buon fieno e qualche cereale, soprattutto agli stalloni nel periodo riproduttivo e alle fattrici in allattamento.

D'inverno, soprattutto nelle zone montuose, è buona pratica fornire un ricovero agli animali e somministrare foraggi essiccati.

Oggi l'allevamento di questa e di altre razze asinine è giustificato esclusivamente per scopi amatoriali e di conservazione. L'asino, tuttavia, può essere proficuamente utilizzato come animale «di servizio» per la manutenzione di aree verdi o come animale da compagnia in parchi e giardini. Proprio quest'ultimo impiego ha salvato l'asino dell'Amiata dall'estinzione; piccoli gruppi di questa razza si possono infatti vedere in alcuni parchi faunistici o privati delle province di Grosseto, Livorno, Reggio Emilia, Perugia, Roma e Napoli. ❑

L'asino dell'Amiata è riconoscibile per le zebrature agli arti e la riga mulina

La regione di origine e di allevamento della razza (marrone scuro) e le regioni dove sono presenti allevamenti amatoriali (marrone chiaro)

Schede pubblicate.
1-Alpagota (12/2000), 2-Asino dell'Amiata (12/2000).
Prossimamente.
3-Asino sardo, 4-Bionda dell'Adamello, 5-Brianzola, 6-Cabannina, 7-Calabrese, 8-Carsolina, 9-Casertana, 10-Cinisara, 11-Cinta senese, 12-Frisa nera, 13-Girgentana, 14-Modicana e Sardo modicana, 15-Mora romagnola, 16-Pustertaler, 17-Savoiarda, 18-Tortonese, 19-Vallesana, 20-Valgerola.

La carta d'identità

Origine: Grosseto, monte Amiata, Toscana.
Rusticità: elevata.
Peso medio dell' adulto: 250 kg e oltre.
Altezza al garrese: 130-140 cm.
Parti in un anno (numero): 1.
Capi allevati in Italia: oltre 300.
Attitudine: animale «di servizio» per la manutenzione del verde, animale da compagnia.

I contributi

Regioni nelle quali viene dato il contributo: Toscana, Liguria.
Premio annuo: in Toscana 160 euro* per riproduttori di età inferiore ai 6 mesi e 225 euro se di età superiore; in Liguria 150 euro. *1 euro = 1.936,27 lire.
Per quanti anni occorre impegnarsi nell'allevamento: 5.
Informazioni sui contributi: Regione Toscana - Dipartimento agricoltura e foreste - Firenze - Tel. 0554382111-0554383781 - Fax 0554383064; Associazione provinciale allevatori - Grosseto - Tel. 0564455038 - Fax 0564457111. Regione Liguria - Assessorato agricoltura - Ufficio allevamento, caccia e pesca - Genova - Tel. 0105485457 - Fax 0105484909.

Dove trovarlo

Per l'acquisto di asini dell'Amiata ci si può rivolgere a: Paolo Falchi, presidente della «Associazione Micci Amiatini» di Grosseto - Via Abruzzo, 19 - 58100 Grosseto - Tel. e fax 056428452.

La costruzione o il ripristino dei muri di sostegno dei terreni

I muri di contenimento – che da secoli caratterizzano e impreziosiscono le nostre zone collinari e montane – sono un'ingegnosa soluzione a diversi problemi, tra i quali soprattutto la coltivazione dei tratti scoscesi e la stabilizzazione del terreno altrimenti facilmente soggetto all'erosione. Per costruirli, o per ripristinare i tratti diroccati e inconsistenti, si possono usare pietre (a secco o tenute insieme dalla malta), calcestruzzo o apposite reti o tessuti geotessili che rinforzano il terreno «incartandolo»

I muri di contenimento che siamo abituati a vedere nelle nostre campagne collinari sono un'espressione dell'applicazione preziosa dell'ingegno dell'uomo ai problemi pratici del vivere contadino. Essi infatti, regolarizzando i terreni eccessivamente pendenti, non solo hanno permesso la coltivazione di alcuni tratti scoscesi, ma hanno anche contribuito a una stabilizzazione del terreno, sottoposto altrimenti alla continua erosione dovuta allo scorrimento dell'acqua piovana. La costruzione o il ripristino dei muri di sostegno può essere attuata adottando tecniche assai diverse in dipendenza di vari fattori: altezza del muro da costruire; materiali, mezzi e attrezzature disponibili; consistenza e morfologia del terreno.

Se la pendenza media del terreno è maggiore di 40-45 gradi è sempre opportuno sentire il parere di un geologo il quale, attraverso un'analisi del terreno, potrà indicare il punto più appropriato ove inserire eventuali fondazioni. Se il terreno naturale non è eccessivamente pendente, oppure se è già configurato in gradoni per interventi attuati da qualche vecchio proprietario, si può affrontare la costruzione del muro secondo tecniche tradizionali.

A-MURATURE IN PIETRA

Una delle tecniche una volta più usate era quella della formazione di murature a secco, cioè murature prive di un legante (come la malta) interposto tra le varie pietre costituenti il muro. Questo modo di procedere permetteva alle acque che si formavano a monte del muro di defluire attraverso le fessure e le connessioni presenti nel muro stesso senza creare pericolose spinte, ma richiedeva perizia e pazienza nella ricerca, in fase costruttiva, di pietre che si incastrassero fra loro il più possibile, poiché la stabilità e la consistenza del muro erano principalmente affidate al grado di connessione delle pietre stesse. Per la costruzione si procede nel modo seguente:

Muratura in pietra

A1-anche oggi in zone dove per ragioni estetiche o ambientali si vogliano mantenere i muri in pietra simili come aspetto a quelli antichi, si può ricorrere al metodo sopra citato inserendo eventualmente del legante, cioè della malta cementizia tra le varie pietre. L'utilizzo della malta permette di procedere con più facilità e rapidità, senza dover preselezionare le pietre più adatte;

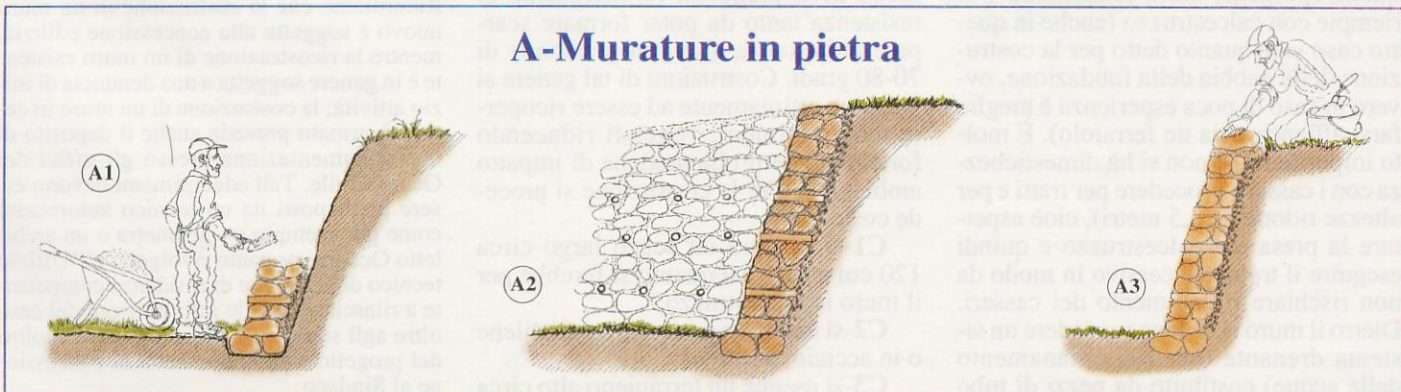
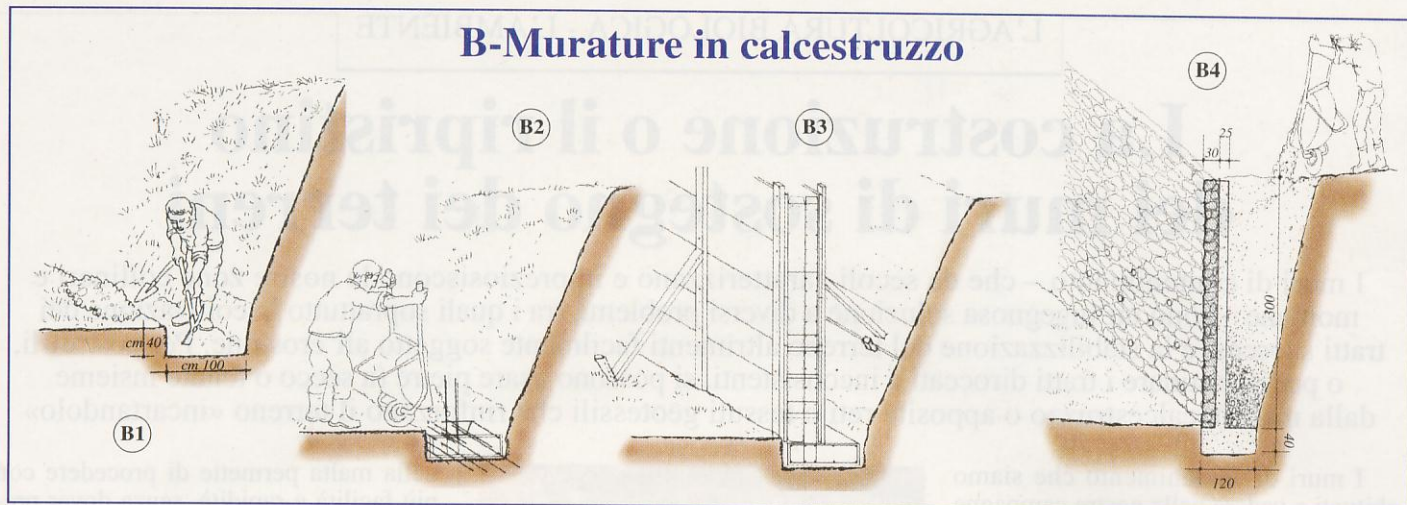
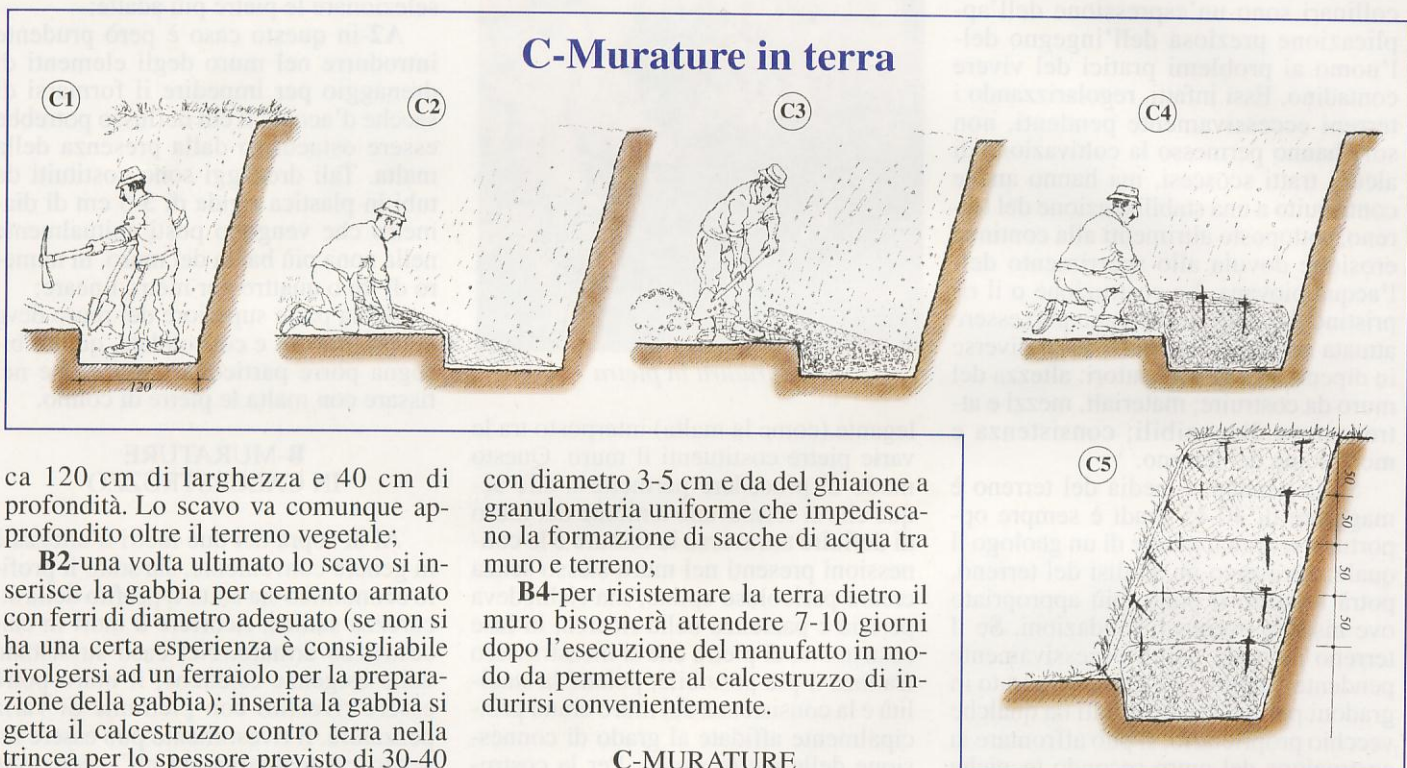
A2-in questo caso è però prudente introdurre nel muro degli elementi di drenaggio per impedire il formarsi di sacche d'acqua, il cui deflusso potrebbe essere ostacolato dalla presenza della malta. Tali drenaggi sono costituiti da tubi in plastica rigida di 3-5 cm di diametro che vengono posti abitualmente nella zona più bassa del muro, in numero di tre o quattro per metro lineare;

A3-la parte superiore del muro deve essere protetta e consolidata, quindi bisogna porre particolare attenzione nel fissare con malta le pietre di colmo.

B-MURATURE IN CALCESTRUZZO

Al di sopra dei due metri d'altezza è in genere conveniente, sia sotto il profilo economico sia sotto il profilo della sicurezza statica, ricorrere a muri in calcestruzzo armato. Nel caso sussistano delle esigenze estetiche, il muro potrà essere rivestito con pietrame di varia pezzatura. Il rivestimento può essere inserito contestualmente all'esecuzione del muro oppure attuato in fase successiva alla realizzazione del getto in calcestruzzo. Per costituire un muro in cemento armato per altezze fino a 3 m si procede nel modo seguente:

B1-si deve prima di tutto preparare il terreno eseguendo uno scavo, per impostare la fondazione, di sezione pari a cir-

A-Murature in pietra

B-Murature in calcestruzzo

C-Murature in terra

ca 120 cm di larghezza e 40 cm di profondità. Lo scavo va comunque approfondito oltre il terreno vegetale;

B2-una volta ultimato lo scavo si inserisce la gabbia per cemento armato con ferri di diametro adeguato (se non si ha una certa esperienza è consigliabile rivolgersi ad un ferraiolo per la preparazione della gabbia); inserita la gabbia si getta il calcestruzzo contro terra nella trincea per lo spessore previsto di 30-40 cm (il getto può anche avvenire entro terra, cioè senza bisogno di casseri di contenimento);

B3-si dispongono poi i casseri per contenere il calcestruzzo delle murature (questi andranno disposti paralleli ad una distanza di 25 cm); si provvede poi a disporre l'armatura in prosecuzione a quella sporgente dalla fondazione e si riempie con calcestruzzo (anche in questo caso vale quanto detto per la costruzione della gabbia della fondazione, ovvero in caso di poca esperienza è meglio farsi affiancare da un ferraiolo). È molto importante, se non si ha dimestichezza con i casseri, procedere per tratti e per altezze ridotte (1-1,5 metri), cioè aspettare la presa del calcestruzzo e quindi eseguire il tratto successivo in modo da non rischiare il cedimento dei casseri. Dietro il muro conviene prevedere un sistema drenante (per l'allontanamento delle acque) costituito da pezzi di tubo con diametro 3-5 cm e da del ghiaione a granulometria uniforme che impediscano la formazione di sacche di acqua tra muro e terreno;

B4-per risistemare la terra dietro il muro bisognerà attendere 7-10 giorni dopo l'esecuzione del manufatto in modo da permettere al calcestruzzo di indurirsi convenientemente.

C-MURATURE IN TERRA

Parlando di muri di contenimento in pietra od in calcestruzzo credo che oggi sia doveroso introdurre il concetto di terreno rinforzato, cioè di un terreno che viene «incartato» in reti o in tessuti geotessili di vario tipo e che acquista in tal modo delle pregevoli caratteristiche di resistenza tanto da poter formare scarpate abbastanza alte con pendenze di 70-80 gradi. Costruzioni di tal genere si prestano ottimamente ad essere ricoperte da rivestimenti vegetali riducendo fortemente le problematiche di impatto ambientale. Per la costruzione si procede così:

C1-si prepara un scavo largo circa 120 cm analogo a quanto si farebbe per il muro in calcestruzzo;

C2-si inserisce una rete in polietilene o in acciaio zincato;

C3-si esegue un terrapieno alto circa 50 cm in pietrisco misto a terra compattando il materiale;

C4-si chiude la rete fissandola al terreno con profili metallici e si prosegue poi per fasi successive (**C5**).

Alberto Valotto

Ricordiamo che la costruzione di un muro nuovo è soggetta alla concessione edilizia, mentre la ricostruzione di un muro esistente è in genere soggetta a una denuncia di inizio attività; la costruzione di un muro in cemento armato prevede anche il deposito di una documentazione presso gli uffici del Genio Civile. Tali adempimenti devono essere predisposti da un tecnico autorizzato come per esempio un geometra o un architetto Occorre pertanto rivolgersi all'Ufficio tecnico del Comune di residenza competente a rilasciare tutte le informazioni del caso oltre agli stampati e fac-simili per l'inoltro del progetto e della domanda di concessione al Sindaco.

Spinacio di monte

Questo spinacio selvatico è ben conosciuto da chi vive o frequenta le zone collinari e montane, dove è diffusissimo generalmente dai 500 ai 2.000 metri di altitudine. Infatti è inconfondibile e si incontra praticamente in tutte le regioni. È presente nei prati perenni, nei pascoli, al margine dei boschi e perfino lungo le strade di campagna, ma cresce in abbondanza soprattutto in prossimità delle malghe e nei terreni molto fertili, concimati con stallatico o liquami di stalla.

Il riconoscimento

Lo spinacio di monte è una pianticella erbacea perenne e molto vigorosa che forma sovente dei grossi cespi alti fino a 50 centimetri e assai ramificati, con la vegetazione eretta o anche prostrata. Una volta conosciuto, questo spinacio si individua facilmente tra le erbe selvatiche per le caratteristiche foglie triangolari, appuntite all'estremità e di forma astata (cioè di freccia), di colore opaco, un po' farinose e quasi vischiose.

La coltivazione

Data la sua larga diffusione, questo ortaggio selvatico di solito non si coltiva e ci si accontenta di raccogliere il prodotto allo stato spontaneo; ma dove non cresce selvatico, come ad esempio nelle zone di pianura, la coltivazione non presenta difficoltà, purché si scelga un terreno molto fertile e piuttosto fresco.

Il seme non è reperibile in commer-

Spinacio di monte. *Pianta allo stato spontaneo*

La carta d'identità

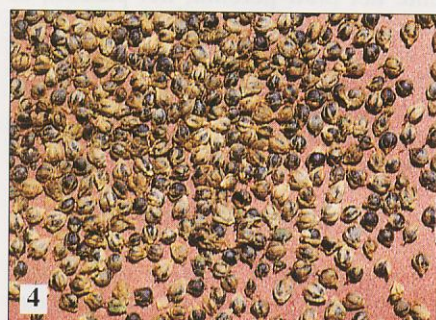
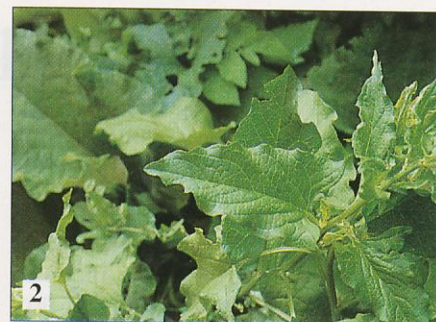
Nome scientifico: Chenopodium bonus-Henricus. *Famiglia:* Chenopodiacee. *Nomi volgari:* «buon Enrico», «tuttabuona», colubrina.
Segni caratteristici: è inconfondibile per i folti cespi eretti o prostrati, con foglie simili a quelle dello spinacio comune, ma decisamente triangolari con un lungo picciolo, sovente rossiccio.
Ciclo vitale: perenne.
Altezza: fino a 50 cm.
Parti utilizzate: foglie e germogli. *Sapore:* gradevole, leggermente aromatico. *Odore:* insignificante.
Possibilità di raccoglierlo allo stato spontaneo: la raccolta è in genere ammessa (salvo divieti locali da accertare).

In rosso le zone di diffusione allo stato spontaneo

Si può coltivare:

- ☑ nell'orto come ortaggio;
- ☐ nell'orto come aromatica;
- ☑ nell'orto come pianta medicinale;
- ☐ in giardino come ornamentale;
- ☑ come pianta mellifera (per le api);
- ☐ anche in vaso.

Caratteristiche botaniche

1-Radici. *L'apparato radicale è assai vigoroso e sviluppato in profondità con un fittone principale ingrossato e carnoso dal quale si originano le radici secondarie.*
2-Foglie. *Quelle alla base sono ben sviluppate e provviste di lunghi piccioli, sovente rossicci. I lembi sono tipicamente triangolari, lunghi da 5 a 10 cm, appuntiti all'estremità e con due caratteristici lobi basali divergenti.*
3-Fiori. *Sono minuscoli, di colore giallo-verdognolo, nell'insieme poco appariscenti. Sbocciano all'inizio dell'estate e sono riuniti in spighe apicali con alla base foglie più minute.*
4-Frutti e/o semi. *I frutti sono degli acheni (frutti secchi contenenti un solo seme) irregolarmente globosi, assai grossi (diametro mm 6-7), di colore grigio scuro con marcate striature nerastre.*

Spinacio di monte: semina, trapianto, fioritura, raccolta

	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Semina		—	—							—		
Trapianto												
Fioritura						—	—					
Raccolta:												
- rizoma												
- germogli			—	—	—							
- foglie				—	—	—	—					
- fiori												
- semi								—	—			

Le fasi vegetative delle piante spontanee e di quelle coltivate sono molto simili

cio e perciò è necessario raccoglierlo a fine estate dalle piante selvatiche; se ben secco il seme si conserva anche per anni tenendolo all'asciutto, in sacchetti di carta.

La semina si effettua nel tardo autunno o a fine inverno, spargendo il seme piuttosto rado, meglio in file distanti 40-50 centimetri.

La raccolta

A scopo alimentare è preferibile raccogliere i germogli e le foglie più tenere nei mesi primaverili e, almeno in alta montagna, anche nei mesi estivi, scegliendo di preferenza le piante che hanno rivegetato dopo il primo taglio dei prati.

La conservazione

Le foglie e le cime dei germogli devono giungere in cucina fresche e appena colte.

Luciano Cretti

L'impiego in cucina e in erboristeria

In cucina. *Le foglie raccolte ancora tenere sono saporite al pari degli spinaci comuni degli orti. Vanno lessate e condite a piacere (per renderle più salutari è meglio cucinare le foglie cuocendole a vapore, per evitare che le sostanze solubili in acqua vengano perdute): ad esempio si lessano benissimo e in breve tempo disponendole in un colino sopra una pentola di acqua a bollore oppure nel classico cestello portaverdure di cui sono dotate le pentole a pressione. A detta poi degli intenditori i germogli primaverili sono squisiti fritti in padella.*

In erboristeria. *Le foglie (e i germogli) hanno delle ottime proprietà curative: sono emollienti, lassative, diuretiche e depurative al pari di diverse altre erbe selvatiche. Sono anche antianemiche e antiscorbutiche per il buon contenuto in sali minerali e vitamine. Tra l'altro, per perseguire tali scopi non occorre ricorrere a preparati speciali come decotti o infusi; già le foglie utilizzate come alimento hanno tutta l'efficacia benefica e curativa di cui si è detto. Tra le indicazioni che fornisce la tradizione ricordiamo che in passato si usava un cataplasma di foglie fresche per accelerare la maturazione degli ascessi.*

Schede pubblicate.
1-Acetosa (4/99), 2-Achillea (5/99), 3-Asparago selvatico (6/99). 4-Borragine (7-8/99). 5-Bubbolino (9/99). 6-Cardo mariano (10/99). 7-Cardoncello (11/99). 8-Cicerbita (12/99). 9-Cicoria selvatica (1/2000). 10-Comino dei prati (2/2000). 11-Crescione acquatico (3/2000). 12-Erba cipollina (4/2000). 13-Finocchio selvatico (5/2000). 14-Melissa (6/2000). 15-Menta acquatica (7-8/2000). 16-Mentuccia (9/2000). 17-Rabarbaro dei frati (10/2000). 18-Rucola selvatica (11/2000). 19-Spinacio di monte (12/2000).
Prossimamente.
20-Tarassaco.

Le modalità di recupero di un cancello in ferro arrugginito

Quando il cancello presenta qua e là piccole macchie di ruggine si può intervenire direttamente sul posto rimuovendo la ruggine con carta abrasiva e applicando in successione il diluente, l'antiruggine e la vernice finale. Se invece la ruggine ha invaso buona parte del manufatto occorre rivolgersi a specialisti che ricorrono per la pulizia a metodi «industriali» come la sabbiatura o la cottura in forno

Per i cancelli (e le recinzioni) in ferro il problema più diffuso è senza dubbio quello della formazione dell'ossido ferrico, comunemente chiamato ruggine. Tra l'altro, spesso il ferro battuto si presenta già ripetutamente verniciato, avendo subito precedenti e sommarie «manutenzioni» consistenti nella semplice applicazione di vernici una mano sull'altra.

Anzitutto bisogna valutare, in funzione del livello di ossidazione del cancello, se si rende necessario un piccolo restauro (da realizzarsi in loco), oppure un recupero completo che richiede la rimozione del pezzo.

A sinistra: *cancello con inizio del processo di ruggine.* A destra: *esempio di come si insinua la ruggine sotto la vernice*

IL RESTAURO IN LOCO

Se il cancello presenta qua e là delle ***piccole macchie di ruggine*** la situazione non è grave e può essere risolta direttamente sul posto.

1-Bisogna rimuovere la ruggine accuratamente con carta abrasiva. Si devono pulire con cura non solo le macchie, ma anche le zone limotrofe (la ruggine, infatti, potrebbe essersi insinuata sotto la vernice senza essere visibile).

2-Quindi, bisogna passare le superfici con un diluente distribuito con un pennello per «pulirla» completamente.

3-Una volta che il ferro è ben asciutto e pulito, si trattano le parti con antiruggine (come il minio) sempre distribuito con il pennello.

4-Il lavoro si completa con l'applicazione della vernice finale.

⚠ *Attenzione*: un manufatto in ferro, trattato con antiruggine e vernice, avrà sempre bisogno di manutenzione ogni due-tre anni. Se il ferro, invece, è

Il restauro in loco

1-2-3-4-*Nel caso di piccoli interventi (vedi testo)*

5-*Impiego della spazzola rotante nel caso si debba rimuovere la vecchia vernice (vedi testo)*

6-7-*Utilizzo dello sverniciatore chimico (vedi testo)*

Questo cancello in ferro, ormai completamente arrugginito, necessita di un restauro completo con rimozione

Questi cancelli sono stati rimossi – per essere sottoposti a sabbiatura e zincatura – e quindi rimontati. Il resto della recinzione presenta ancora la vernice scura con tracce di ruggine (il lavoro di pulizia verrà realizzato in un secondo momento)

zincato, occorrerà dare una «passata» di zinco freddo (esistono delle bombolette spray per piccoli interventi) nelle parti scoperte e solo successivamente una mano di vernice.

Nel caso in cui si voglia semplicemente ***rimuovere la vecchia vernice,*** si procede diversamente.

5-Si possono usare le spazzole rotanti, sistema indubbiamente comodo da usare e veloce, ma che, se utilizzato male, può anche danneggiare il cancello.

6-In alternativa, si può far uso di uno sverniciatore chimico. Il prodotto va steso con un pennello e lasciato agire finché la vernice non comincia a «ribollire», come si dice in gergo, cioè a sollevarsi.

7-A questo punto diventa facile asportarla con una spatola o con una spazzola di ferro. Per completare l'intervento, occorre pulire il cancello con un diluente e procedere ad una nuova verniciatura, non prima che siano trascorsi alcuni mesi (qualcuno dice addirittura un anno).

* * *

Entrambe queste operazioni di manutenzione del cancello, anche se possono richiedere un certo tempo, sono in realtà semplici e possono essere realizzate da qualsiasi persona (purché animata da buona volontà) ad un costo modesto. Tutti i prodotti in commercio sono forniti di etichette che danno informazioni precise su come usarli.

LA RIMOZIONE DEL CANCELLO PER UN RESTAURO COMPLETO

Quando la ruggine copre buona parte del manufatto, o le dimensioni del cancello sono notevoli o, magari, manca qualche elemento, allora la soluzione migliore è quella di affidarsi ad un fabbro qualificato.

La prima operazione consiste nel rimuovere il cancello dalla sua sede e portarlo presso una ditta specializzata in lavori di sabbiatura per togliere tutta la ruggine e la vernice (vedi alla voce «sabbiatura metalli» delle pagine gialle).

Con la sabbiatura il ferro viene ripulito dalla ruggine (vedi testo). Nella foto: *confronto tra parte ancora da trattare (a sinistra) e parte sabbiata (a destra)*

La sabbiatura è un metodo «industriale» con il quale si pulisce la superficie del ferro con un getto di sabbia azionato da un compressore. I granellini, «sparati» a pressione molto elevata sulle superfici, esercitano un'azione abrasiva portando via ogni traccia di vernice e di ruggine, senza intaccare il ferro. Le aziende specializzate hanno dei particolari ambienti chiusi in cui il cancello viene sottoposto al getto di sabbia (o pallini di ferro) e ne esce «pulito» anche nei punti più nascosti (particolarmente difficili sono i riccioli, i fiori, ecc.). In alternativa, esistono anche dei «forni» in cui si introduce il cancello per far sì che l'alta temperatura «bruci» la superficie del ferro, sciogliendo in tal modo ogni residuo di vernice. Questo sistema dà ottimi risultati, tuttavia i forni hanno dimensioni che ne limitano l'utilizzo a cancelli di media grandezza.

Il cancello «pulito» viene quindi portato dal fabbro, il quale esegue tutti i lavori di restauro necessari, come: rimettere in funzione la serratura, ripristinare i rivetti o ribattini (classico sistema di fissaggio nell'arte del ferro battuto); ricostruire gli elementi decorativi mancanti o danneggiati con l'utilizzo delle tecniche della medesima epoca.

Successivamente, il cancello viene sottoposto ad un trattamento di zincatura, che consiste nell'immersione del pezzo in una vasca contenente zinco caldo liquido. Il metallo ferroso, così trattato, non è più a diretto contatto con l'aria e, quindi, non si ossida più. Il processo di zincatura, anche se toglie al ferro un po' del suo fascino, ha il notevole vantaggio di dare una garanzia di circa 20 anni per la tenuta della ruggine. La finitura, naturalmente, consiste nel verniciare le superfici zincate.

Se, nel tempo, il manufatto dovesse subire qualche urto, perdendo parte della zincatura, il ferro sottostante verrebbe immediatamente esposto all'aria e la ruggine comparirebbe di nuovo. Ma niente paura! Basta carteggiare nuovamente la macchia, ricoprire il ferro con dello zinco a freddo (in bombola spray) e ripassare la vernice. La ruggine, in ogni modo, non «corre» su una superficie zincata, ma si forma esclusivamente proprio dove è saltata la zincatura.

Come ultima operazione, il fabbro ricolloca il cancello nella sua sede, magari dopo avervi installato un motore (vedi n. 10/1999).

Il costo per il recupero di un cancello si aggira intorno ai 2.000.000 di lire, escluso l'eventuale intervento di ripristino del fabbro; l'operazione può richiedere 1 o 2 mesi.

Se il cancello dovesse essere molto antico e, quindi, di particolare pregio, è preferibile rivolgersi ad un restauratore specializzato in ferri antichi.

Manuela Zanier

Puntate pubblicate.
- Cancelli in ferro battuto, un'arte che coniuga fascino e funzionalità (n. 11/2000).
- Le modalità di recupero di un cancello in ferro arrugginito (n.12/2000).

Fine

Insetti e altri animali indesiderati della casa: il pidocchio dei libri

È un piccolo insetto comune nelle librerie e nelle biblioteche umide e polverose, ma non solo. Arreca danni solo sporadicamente, quando la sua presenza diventa massiccia

Il pidocchio dei libri è così chiamato perché è comune nelle librerie e nelle biblioteche, soprattutto se sono umide e polverose e se contengono libri antichi. Tuttavia, può essere presente in diversi altri ambienti, purché umidi: abitazioni, magazzini di granaglie o di altre derrate alimentari, musei, molini e pastifici. Può arrecare danni in caso di ingenti pullulazioni, che talvolta si verificano, ma il più delle volte la sua presenza passa inosservata. Oltre che al chiuso, quest'insetto può vivere anche all'aperto: sul terreno sotto le pietre, sotto la corteccia degli alberi, in nidi di uccelli o di altri animali.

Il curioso nome scientifico del pidocchio dei libri (*Liposcelis divinatorius*) è dovuto al fatto che, un tempo, l'insetto era erroneamente ritenuto responsabile di produrre, di notte, sommessi ticchettii, che erano considerati di cattivo auspicio.

Pidocchio dei libri. *Femmina adulta, lunga 0,8-1,2 millimetri*

IL RICONOSCIMENTO

Il minuscolo pidocchio dei libri (0,8-1,2 millimetri di lunghezza) ha un aspetto fragile e aggraziato, il corpo molle e appiattito, più largo posteriormente. Il capo, piuttosto grande rispetto al resto del corpo, è dotato di antenne lunghe e filiformi e di apparato boccale masticatore. All'interno della cavità boccale, quest'insetto presenta due formazioni sclerificate dette «pestello» e «coppa», le quali, agendo l'una contro l'altra, triturano il cibo.

Non sono noti pidocchi dei libri maschi. Le popolazioni sono dunque costituite solo da femmine, che sono prive di ali.

Le uova hanno forma ovale e colore bianco-perlaceo. Sono lunghe circa 0,3 mm, dunque sono relativamente grandi rispetto alla femmina adulta. A parte le dimensioni ridotte, i giovani hanno un aspetto molto simile all'adulto, anche se hanno un colore leggermente più pallido.

VITA E COMPORTAMENTO

Condizione di vita indispensabile per il pidocchio dei libri è l'elevata umidità ambientale, che deve essere pari ad almeno il 50%, meglio ancora se è superiore al 70%.

L'alta umidità, infatti, oltre ad impedire l'essiccamento dei fragili insettini, favorisce l'insorgenza di muffe, che costituiscono il loro alimento preferito (pur essendo questi intrusi praticamente onnivori - vedi scheda).

Un'umidità inferiore al 50% comporta la morte dei pidocchi, purché sia prolungata per almeno una decina di giorni; per periodi più brevi, infatti, alcuni individui possono sopravvivere alla disidratazione e recuperare rapidamente turgore ed energia non appena l'umidità torna ad essere alta. Anche la temperatura è un fattore importante, ed è ideale quando si aggira sui 25-30° centigradi.

Le capacità riproduttive del pidocchio dei libri sono notevoli, perché le sue popolazioni sono costituite da sole femmine, che sono in grado di deporre le uova senza avere bisogno di accoppiamento. Pertanto, quando le condizioni ambientali si mantengono ottimali per parecchio tempo, e quando è abbondante il nutrimento, possono

La scheda

Famiglia: Liposcelidi. ***Ordine:*** Psocotteri. ***Classe:*** Insetti. ***Genere:*** Liposcelis. ***Specie:*** divinatorius.
Nome comune: pidocchio dei libri.
Lunghezza: mm 0,8-1,2.
Colore: da bianco crema a giallastro.
Caratteri particolari: le femmine sono prive di ali e hanno i femori delle zampe posteriori ingrossati. Non sono mai stati rinvenuti i maschi di questo insetto.
Alimentazione: giovani e adulti si nutrono di muffe, di spore fungine presenti nella polvere, di vecchie colle di rilegatura di libri (di cui possono attaccare anche la carta), di detriti di origine animale e vegetale, di granaglie o di altre derrate specie se conservate in ambienti umidi.
Riproduzione: le femmine sono «partenogenetiche», cioè sono in grado di deporre le uova pur senza essersi accoppiate. Ogni femmina depone da 10 a 100 uova, isolatamente o a piccoli gruppi, appiccicandole ai vari substrati su cui l'insetto può vivere.
Ciclo di sviluppo *(si veda anche lo schema qui sotto):* in condizioni ottimali (temperatura sui 25° C e umidità del 75%), le uova schiudono in circa 11 giorni e lo sviluppo giovanile si completa in 2-3 settimane. Gli adulti possono vivere da una settimana a tre mesi. In ambiente caldo-umido il pidocchio dei libri può compiere fino a 6-8 generazioni all'anno, tanto che in ogni momento si possono trovare tutti gli stadi di sviluppo dell'insetto.
Nemici naturali: ragni, pseudoscorpioni, rincoti eterotteri predatori.
Pericolosità: scarsa, tranne che nel caso di specifiche allergie.

Periodi di presenza nelle abitazioni e relativi stadi di sviluppo

Stadio	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Uova												
Forme giovanili												
Adulti												

La fascia verticale in grigio indica il periodo in cui la densità di popolazione del pidocchio dei libri può essere elevata al punto da rendere più necessarie le azioni di prevenzione e lotta secondo i consigli dati alla pagina seguente.

Pidocchio dei libri: la prevenzione e la lotta

La prevenzione

✓*Tenete sotto controllo l'umidità ambientale, in primo luogo curando la manutenzione delle tubature dell'acqua. Arieggiate i locali, eliminate l'acqua dai sottovasi e, quando possibile, stendete la biancheria all'aperto.*

❶ *Rimuovete la polvere il più spesso e il più accuratamente possibile. Dedicate una cura particolare agli scaffali della libreria e ai libri stessi.*

✓*Conservate i volumi antichi in librerie chiuse da sportelli di vetro o in altri ambienti in cui siano protetti dalla polvere.*

❷ *Soprattutto se la vostra abitazione è tendenzialmente umida, tenete i locali il più possibile sgombri da arredi e suppellettili in cui facilmente può annidarsi la polvere (tappeti, moquette, mobili imbottiti, pesanti tendaggi, pupazzi di peluche).*

❸ *Mantenete pulita la dispensa: eliminate regolarmente polvere e detriti, lavate spesso i ripiani con acqua e aceto, conservate gli alimenti in recipienti chiusi, meglio se in vetro.*

✓*Quando fate la spesa, controllate che le confezioni siano perfettamente integre. Se notate un inizio di infestazione gettate via la derrata infestata e, possibilmente, anche quelle vicine. Svuotate gli scaffali ed eseguite un'accurata pulizia prima di reintrodurre gli alimenti.*

La lotta

✓*Se la vostra casa di campagna è molto umida, vi potrà capitare (anche se difficilmente) di trovarvi di fronte a una improvvisa e massiccia pullulazione di pidocchi dei libri. In tal caso, l'unico intervento momentaneamente risolutivo consiste nel fare eseguire una disinfestazione da una ditta specializzata (il cui nominativo si può trovare sulle pagine gialle dell'elenco telefonico alla voce «Disinfezione, disinfestazione, derattizzazione»). Il problema potrà però ripresentarsi, se non viene risanata la situazione ambientale.*

❹ *In tutti gli altri casi, le misure preventive descritte sono di norma sufficienti a tenere a bada i pidocchi dei libri. Se tuttavia ne notate qualcuno, potete eliminarlo mediante i comuni prodotti spray a base di piretro naturale o piretrine sintetiche, facilmente reperibili nei negozi di antiparassitari, presso i consorzi agrari o i supermercati.*

❶ ❷ NO ❸ ❹

verificarsi improvvise e prodigiose pullulazioni di questi insetti. È un fatto che, per fortuna, accade abbastanza di rado: può verificarsi, ad esempio, in magazzini di granaglie o all'interno di edifici polverosi e particolarmente umidi.

Di solito, peraltro, i pidocchi dei libri sono presenti in numero contenuto, tanto che, data anche la loro estrema piccolezza, passano per lo più inosservati.

Nelle case di campagna possono vivere un po' dappertutto: in fessure di pavimenti e pareti, sotto le scollature di carte da parati, nelle imbottiture di mobili, oltre che, naturalmente, nella libreria e nella dispensa, specie se non sono perfettamente pulite.

I pidocchi dei libri possono spostarsi, camminando, assai rapidamente. Le femmine si prendono cura delle uova deposte, ricoprendole e mascherandole con detriti impastati con saliva.

I DANNI

I danni provocati dai pidocchi dei libri sono più che altro collegati alla capacità che tali insetti hanno di riprodursi in modo talvolta prodigioso. Ne può derivare una situazione di notevole molestia per le persone (ma fortunatamente ciò si verifica di rado).

Anche nei magazzini, nei musei e nelle biblioteche il danno è per lo più conseguente alle loro eccezionali pullulazioni ed è rappresentano, oltre che dalle minute erosioni prodotte, dalla contaminazione dei substrati con gli escrementi e le spoglie degli insetti stessi.

A parte il disagio causato da massicce infestazioni, e tranne che nel caso di specifiche allergie, i pidocchi dei libri non sono da ritenersi pericolosi per l'uomo.

Maria Luisa Dindo

Puntate pubblicate.
1-Acari della polvere (11/99). 2-Blatta nera o scarafaggio comune (12/99). 3-Blattella (1/2000). 4-Centopiedi delle case (2/2000). 5-Dermestide del lardo (3/2000). 6-Formica delle case (4/2000). 7-Grillomorfa (5/2000). 8-Lasioderma (6/2000). 9-Mosca domestica (7-8/2000). 10-Moscone (9/2000). 11-Pappatacio (10/2000). 12-Pesciolino d'argento (11/2000). 13-Pidocchio dei libri (12/2000).

Prossimamente.
14-Ragno ballerino, 15-Scorpione, 16-Tarlo, 17-Tarma della lana, 18-Tignola fasciata delle derrate, 19-Topolino delle case, 20-Vespa di terra o germanica, 21-Zanzara.

Il tempo delle arance

Il succo d'arancia, si sa, è una risorsa portentosa per l'organismo, meglio se spremuto e consumato al momento. Come realizzare una conserva e come sfruttare la buccia

Ricordando le cose più belle della nostra infanzia, a chi non capita mai di sentire d'inverno quel profumo intenso e mediterraneo di una buona spremuta d'arancia preparata da una sapiente nonnina? In effetti, ancora oggi è facile associare l'inizio della stagione più fredda e spoglia a questi frutti di un colore forte, rosso o arancione, che fanno bella figura sulla tavola imbandita e che rappresentano una vera miniera di salute per il nostro organismo.

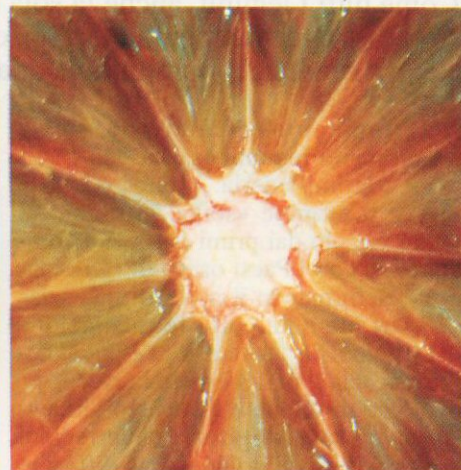
È DA PREFERIRE ILSUCCO FRESCO

Quello che interessava la nostra nonnina, di tutta questa storia, è solo il succo d'arancia. Basta spremere la polpa e le vescicole si squartano, facendo colare un liquido prezioso, dolce ed acidulo insieme, molto aromatico. Separato dai semi e dalle parti fibrose, è pronto per essere servito in tazza.

Il succo d'arancia è un concentrato di diverse sostanze essenziali per il nostro organismo. In una soluzione acquosa acida (pH 3,5) ritroviamo soprattutto zuccheri (glucosio, fruttosio e saccarosio) e vari acidi organici come l'acido citrico e l'acido malico.

Ci sono però innumerevoli altre sostanze: almeno 450 composti diversi. Prima fra tutte queste, la vitamina C (acido ascorbico): solo 100 grammi di succo fresco d'arancia arrivano a contenere il 90% della quantità quotidiana di vitamina C che serve all'organismo di un adulto (circa 60 milligrammi). Quindi bevendo solo un bicchiere di succo o mangiando due frutti, si copre l'intero fabbisogno di un giorno.

La vitamina C è per natura molto labile, ma negli agrumi, grazie allo spessore della buccia, la perdita durante la maturazione del frutto e la fase di post-raccolta è ridotta.

Inoltre, la vitamina C è abbastanza stabile in ambiente acido e quindi il succo d'arancia ben conservato possiede quasi lo stesso contenuto di quello fresco. Ricordiamo però che la spremuta casalinga va di preferenza consumata subito (come dicevano tutte le sapienti nonnine di una volta) dato che le temperature elevate, ma in modo particolare l'esposizione alla luce solare ed all'ossigeno presente nell'aria, la distruggono irrimediabilmente in tempi assai rapidi. In caso di necessità, comunque, si può ricorrere al congelatore (vedi foto qui a destra).

L'arancia è uno dei frutti più indicati per l'apporto, oltre che di altri nutrienti, dell'importantissima vitamina C. Qui sopra: *particolare, della polpa in sezione (si notano parzialmente gli spicchi e l'asse centrale)*

Il succo d'arancia contiene, a fronte di un apporto calorico limitato, altri elementi assai importanti, come vitamine del gruppo A e B, nonché sali minerali, soprattutto a base di potassio e calcio. Il contenuto di sodio è invece estremamente basso.

La bevanda possiede proprietà rinfrescanti e toniche per l'organismo. Oltre a dissetare, fluidifica il sangue e protegge il sistema vascolare, funziona

Il succo di arancia, che va preferibilmente consumato appena spremuto, può essere congelato: allo scopo basta metterlo in un sacchetto per alimenti a chiusura ermetica da riporre nel congelatore

da antiscorbuto, antiossidante e da antinfettivo (ad esempio come protezione dalle tipiche malattie invernali dell'apparato respiratorio).

Il consumo del succo d'arancia è altamente indicato come coadiuvante nelle carenze vitaminiche, nelle demineralizzazioni, nelle deficienze immunitarie nonché come antianemico. Alcuni studi conferiscono al succo delle arance un posto di rilievo nella prevenzione della formazione dei tumori.

LE ARANCE ROSSE MEGLIO DELLE BIONDE?

Tra tutte le arance, quelle rosse (varietà Moro, Tarocco e Sanguinello, tipicamente coltivate nella Sicilia orientale lungo la costa ionica) sembrano avere un valore biologico superiore a quelle bionde. Il succo fresco è di uno splendido rosso brillante con un contenuto ancora più alto di vitamina C (fino a 90 milligrammi per 100 millilitri di succo di arance della varietà Tarocco). Inoltre, presentano dei pigmenti particolari chiamati antocianine, responsabili della colorazione rossa, che ostacolano nel corpo dell'uomo l'azione negativa degli ossidanti e dei radicali liberi nei processi di infiammazione e di invecchiamento. L'associazione tra questi pigmenti e la vitamina C ha un'azione benefica sulla fragilità dei capillari e sulla retina (cui dona una maggiore sensibilità con un migliore adattamento alla luce del crepuscolo).

PREPARATE UNA CONSERVA

Scegliete arance mature e sane. Sbucciatele privandole anche dei filamenti bianchi, poi affettatele e mettetele in una capace pentola di acciaio inossidabile (1).

Schiacciate grossolanamente le arance con un mestolo di legno, quindi ponete la pentola sul fuoco, portate a ebollizione e schiacciate ancora, mescolando di tanto in tanto (2).

Cuocete per una decina di minuti, quindi togliete la pentola dal fuoco, passate le arance al passaverdura e rimettete il passato sul fuoco, lasciandolo bollire per alcuni minuti (3).

Versate quindi in un setaccio, raccogliete il succo e imbottigliatelo, chiudendo accuratamente le bottiglie prima di immergerle in acqua in un recipiente adatto a sterilizzarle a bagnomaria per una mezz'oretta (4).

Dopo averle lasciate raffreddare nell'acqua, etichettate le bottiglie e riponetele per la conservazione.

Eventualmente si può aggiungere dello zucchero al succo prima dell'imbottigliamento, ma è meglio lasciare il succo al naturale. Piuttosto è preferibile zuccherarlo al momento dell'uso.

COME UTILIZZARE LA BUCCIA

La buccia dell'arancia, che va sempre a finire nella spazzatura, è la parte del frutto più ricca di olio essenziale, una miscela aromatica di principi attivi che esercitano un'energica azione eupeptica (rinforzante e regolatrice delle secrezioni digestive) e antispasmodica gastrica, oltre che antibiotica, sedativa del sistema nervoso, coleretica (stimolante della produzione di bile nel fegato), colagoga (stimolante della cistifellea) e febbrifuga.

Questa parte dell'arancia è quindi indicata in caso di difficoltà e debolezza digestiva, crampi, dolori e iperacidità gastrica e intestinale, anoressia e cefalee digestive (si veda la ricetta nel disegno in basso in questa pagina).

È utile inoltre anche contro le infezioni minori dell'albero respiratorio (raffreddore, influenza), del tubo digerente (per esempio coliti putrefattive) e delle vie urinarie (per esempio cistiti), e in caso di turbe nervose (ansia, depressione, insonnia).

I componenti della buccia, infine, sono buoni coadiuvanti per favorire il flusso biliare e la funzionalità intestinale, oltre che per moderare la febbre.

L'estrazione di queste preziose sostanze si può effettuare dalle scorze essiccate con un'infusione al 5% (50 grammi per litro di acqua) per 15 minuti, oppure dalle scorze fresche con macerazione di 15 giorni in alcol a 70 gradi nella proporzione di 20 grammi per 100 millilitri di alcol.

Efficace e gradevole è pure la tintura vinosa ottenuta con macerazione per 10 giorni di 50 grammi di buccia fresca in un litro di vino rosso.

Salvo Manzella (succo fresco)
Redazione (conserva e buccia)

La conserva

Vindarancio: dalle arance un «vino» tradizionale

Per meglio inquadrare la faccenda «vindarancio» bisogna partire un po' da lontano, esattamente dalla seconda metà dell'Ottocento, quando il dottor Pier Giacinto Garassini, ritirandosi a fine carriera nel suo paesino d'origine (Toirano, in provincia di Savona), rivolge i suoi interessi verso l'agricoltura per sfruttare al meglio le proprie terre.

Osservando gli aranci il medico ha un'idea davvero originale per l'epoca: la produzione di una bevanda alcolica basata esclusivamente sul succo delle arance, che viene da lui chiamata «vino d'arancio».

Il prodotto ha subito un grande successo che lo spinge a tenere segreta la ricetta di fabbricazione, così segreta che tutto rischia di perdersi con il passare del tempo, anche perché i figli del dottor Garassini preferiscono la carriera militare.

Ma ecco che ai giorni nostri i pochi appunti su questa ricetta sono stati recuperati dalla cantina d'Aste di Toirano che da circa tre anni riproduce il celebre vino d'arancio del dottor Garassini.

L'odierno titolare della cantina, il signor Giorgio Marino, ci dice: «La ricetta è stata brevettata ed il marchio che impieghiamo è stato registrato. Abbiamo dovuto cambiare il nome – Vindarancio invece che l'originale vino d'arancio – perché l'attuale legislazione italiana consente di chiamare vino solo le bevande alcoliche originate dalla fermentazione del succo d'uva».

Secondo le indicazioni della stessa cantina, il Vindarancio bianco (morbido e vellutato, di colore giallo paglierino con riflessi arancioni) è ottenuto al 100 per cento da arance mentre il Vindarancio rosso (armonico con tonalità rubino multiriflessi) è ottenuto all'85 per cento da arance ed al 15 per cento da vino d'uva dei vigneti locali. Il tasso alcolico è pari a circa 13 gradi.

Per degustare in Vindarancio c'è a Toirano il bar Dei Capitani, in Piazza San Martino. Il bar è anche il punto di riferimento telefonico per la cantina (tel. 0182921901). Il costo di una bottiglia – sia del vindarancio rosso che di quello bianco – è di lire 15.000. (S. M.)